

Pohovane bukovace



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** bukovaca
- 2 jajeta
- **1 kašika** suvog zacina
- **5 kašika** brašna

Priprema

Sa pecurke odstranimo drške, operemo ih i okrenemo ih da glatka strana bude do tacne. Pospemo suvim zacinom, i ostavimo da odstoji 10 minuta.

Uvaljamo ih pojedinačno prvo u brašno pa u razmucena jaja.

Pržimo u dubokom ulju, prvo jednu pa potom drugu stranu.

Savet

Serviramo uz pavlaku, lepa kombinacija.