

Pohovani sir (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kackavalja (gaude ili trapista)
- **1** vecejaje
- **3 kašike** brašna
- **4-5 kašika** prezle
- **malohladne** vode
- **po potrebi** ulje za prženje

Priprema

Sir (koristila sam pola dimljeni trapist, a pola kackavalj) iseci na željeni oblik (štapice, trouglove, deblje šnite...). Spremiti sudove sa vodom, brašnom, jajetom i prezlom.

Posle vode svaki komad sira uvaljati u brašno, pa u umuceno jaje i na kraju u prezlu. Sir ostaviti u frižider na najhladnije mesto bar sat vremena, a ako žurite staviti u zamrzivac dvadesetak minuta.

Ugrejati ulje u tiganju i tek onda izvaditi sir iz frižidera. Spustati ga u dobro zagrejano ulje i pržiti kratko sa obe strane da malo porumeni.

Ispržen sir spustati na tanjir sa ubrusom da se ocedi masnoca, ali ne dugo jer nekad hoće da se zalepi za ubrus.

Ovaj put sam ga poslužila sa spanacem čiji recept sam već objavila.

Naravno može se služiti uobicajeno sa pomfritom ili graškom, ili mesom.

Savet

Ovakav način pohovanja je zaista najbolji. Umetanje u hladnu vodu i držanje što duže u frižideru ili zamrzivaču garantuje da sir neće curiti (naravno i prženje u dobro zagrejanom ulju). Služim ga uvek sa nekim povrćem i najčešće nije nam potrebno nikakvo meso. U vreme pripreme nisam računala stajanje u frižideru.