

Pohovana jaja sa bogatim kremom bez glutena



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno

- 5 jaja
- 100 g šunke u komadu
- 50 g dimljene slanine
- 1 velika kašik kisele pavlake
- 100 g rendanog kackavalja
- majonez
- peršun
- Za pohovanje:
 - 2 kutije bezglutenskog dvopeka
 - 3 jajeta
 - 100 g bezglutenskog belog brašna

Priprema

Jaja skuvati, oljuštiti i preseći ih na pola.

Izvažena žumanca ispasirati viljuškom i dodati im pavlaku, majonez, sitno seckanu šunku, slaninu, rendani

kackavalj i zacine.

Sve lepo sjediniti i pripremiti dublji sud sa dobro zagrejanim uljem.

Napuniti jaja i uvaljati ih u brašno, jaja pa u prezle (dvopek samleti prethodno u seckalici) i ponoviti postupak ponovo uvaljati jaja u umucena jaja pa ponovo u prezle.

Od ostatka fila napraviti kuglice i uvaljati ih po istom principu kao i jaja.

Pržiti ih dok ne dobiju zlatnu boju (dupli poh je potreban zarad krckave korice)

Savet

Idealna ideja za rucak uz krompirice i salatu. Salata koja prelepo ide uz njih je krastavac, beli luk, mirodjija, pavlaka razmucena jogurtom, maslinovo ulje i so. Sluziti toplo. Prijatno