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 kašika**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 preseci ih na pola.

Izvaena 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