

Krckavi mesni zalogaji



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pileceg belog mesa, rezanog na trake
- 1 supena kašika meda
- 1 iscedjen limun
- 1 supena kašika senfa
- 2-3 supene kašike ulja
- po želji par kapi Tabasco sosa
- soli po ukusu
- 2 jajeta
- 2 kašike prezli
- 2 kašike mlevenog cornflakes-a
- 2 kašike mlevenih ovsenih pahuljica (opciono umesto mlevenih ovsenih pahuljica, stavite 2 kašike kokosovog brašna)
- drveni štapici za ražnjice ili cackalice

Priprema

Meso treba da odstoji u ovoj marinadi bar 1 sat. Jaja se blago (viljuškom) razmute i meso se stavi u to, pa se svaki komad, obilno uvalja u suhu smesu, kao za pohovanje.

Može da se naniže na štapice za ražnjice (ili svaki zalogaj smota kao puž, pa probode cackalicom) i pece u namašćenom plehu u rerni na 220 C, dok ne dobiju zlatnu boju.

U koliko se odlucite za opciju sa kokosovim brašnom, pecite na nižoj temperaturi, da bi se bolje iskoristilo ulje iz kokosovog brašna.

Recept je iz casopisa Lisa iz prošlog veka.. Prijatno!