

Punjena pohovana belanca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** kuvanih jaja
- **2** svežajajeta
- **3-4** pune kašikebrašna
- **4-5** kašikaprezli
- **po potrebi** ulje za pohovanje
- **3-4** kašikeajvara
- **1** kašikakrem sira
- **1** kašikaljutog kecapa
- **1-2** kašikekisele pavlake
- **1** kašicicasenfa
- **1/2** kašicicelimunovog soka
- **po ukusu** biberna i soli

Priprema

Skuvana, ohlaena jaja dužinom preseci na pola pa izvaditi žumanca. Polutke belanaca uvaljati u brašno, umucena jaja i prezlu. Ispohovati ih u zagrejanom ulju, kratko samo da porumene. Stavljati ih na ubrus da se ocede od ulja (mada ne budu puno masna) i ostaviti da se ohlade.

Dok se belanca hlađe pomešati sastojke (ajvar i sir) za nadev od ajvara. Ljuti kecap sam dodala jer moj ajvar nije ljut a gosti vole ljuto, što znači da nije neophodan sem ako volite ljuto. Za sos od žumanaca u blenderu usitniti žumanca pa dodati pavlaku, senf, limun i biber i so pa sve zajedno još malo mutiti u blenderu. Nadevati ohlaena, pohovana belanca sa nadevima. Ukrasiti po želji.

Savet

Pohovana, kuvana belanca možete nadevati i drugim filovima. Takoe mogu biti predjelo ili deo hladne veere kao i kuglice.