

Pohovani luk (2)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **4** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** crnog luka
- 200 **g** prezli
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 jajeta
- 200 **ml** mleka
- 200 **g** brašna
- 1 **kašičica** so
- Za prženje:
- **po potrebi** ulje

Priprema

Luk oljuštiti, oprati, iseci na kolutove i odvojiti "prstenove".

Prašak za pecivo sjediniti sa brašnom, posoliti, te "prstenove" luka uvaljati u njih.

Jaja i mleko razmutiti ruknom žicom za mucenje, zatim dodati mešavinu brašna, praška za pecivo i soli i sve izmešati ruknom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili. Prezle staviti u odgovarajuću posudu

"Prstenove" luka uvaljati prvo u smesu od jaja, potom u prezle.

Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce.

Servirati i poslužiti.

Savet