

Pohovani škembici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**kuvanih i pripremljenih škembica
- **1 kašikasoli**
- **200 g brašna**
- **3 jajeta**
- **po potrebimast ili ulje**

Priprema

Pre kuvanja škembici se moraju pripremiti: Dobro se ociste, operu i ostave u hladnu vodu da prenoce u frižideru. Sutradan se kuvaju u slanoj vodi kojoj je dodat biber u zrnu i lovoroš list, kako bi se izvuklo što više mirisa. Tek posle ovog postupka spremni su za pripremu jela. Mama koristi domace škembice, koje ona lepo opere ocisti i kuva. Ne kupujemo u mesarama. Ako se ne operu lepo dok su sveži i ocisti unutrašnjost onada se oseca miris. Dakle, ovo jelo jedemo samo kod mame

Skuvane škembice ohladiti i iseci na komade. Usoliti. U ciniju sipati brašno. U posebnoj posudi umutiti jaja.

Uvaljati škembice u brašno, zatim u jaja i pržiti sa obe strane na umerenoj temperaturi. Možete koristiti mast ili ulje.

Pržene škembice vaditi na papirnom ubrusu da se ocede od viška masnoće.

Služiti toplo jelo uz pire i kiselu salatu! Prijatno!

Savet