

Pohovana bukovaca, sa tartar sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** bukovaca

Za pohovanje:

- **100 g** prezli
- **100 g** brašna
- 2 jaja
- 2 **kašike** parmezana (iz kesice)
- 1 **kašika** suvog peršuna
- 1 **kašika** belog luka u prahu
- 1 **kašica** azacinske paprike
- 1 **kašica** karija
- 1/2 **kašice** mlevenog bibera
- 1 **kašica** origana
- 1 **kašica** soli

Za tartar sos:

- **100 g** kiselih krastavcica
- **5 srednjih češnjav**abelog luka
- **1 čaša (180g)**kisele pavlake
- **150 g**majoneza
- **1 kašika** senfa
- **2 struka**svežeg peršuna

Priprema

Pecurke oprati i staviti na kuhinjski papir da se dobro ocede. Papir dva puta promeniti, da bi upio svu vodu iz pecuraka.

U jednu posudu staviti brašno, u drugu umutiti jaja, a u trecu staviti prezle. U posudu sa prezlam dodati izrendani parmezan, peršun, zacinsku papriku, beli luk u prahu, mleveni biber, kari, origano i so. Promešati da se svi sastojci sjedine.

Oceene pecurke prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle sa zacinama. Prezle dobro rukom utapkati da se što bolje "zalepe" za pecurku. Tako uraditi sa svim pecurkama.

U posudi sa teflonskim dnom sipati ulje i staviti da se zagreje, na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje spuštati pohovane bukovace da se prže. Kada jedna strana porumeni okrenuti ih na drugu stranu. Ispržene bukovace vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Tartar sos: Kisele krastavcice iseckati što sitnije i rukom ih dobro iscediti. Sitno iseckati i beli luk, kao i dva struka peršuna. U ogovarajucu posudu staviti isceene krastavcice, dodati iseckani beli luk i promešati. Zatim, dodati kiselu pavlaku, majonez i senf. Dobro sjediniti sve sastojke. Na kraju ubaciti sitno iseckani peršun i promešati. Posudu poklopiti i ostaviti, najmanje, pola sata u frižider pre služenja (prvo napraviti tartar sos, pa spremati bukovace).

Pohovane bukovace poslužiti sa tartar sosom i prilogom po želji (ja sam, kao prilog, imala grilovano belo pilece meso, mada su bukovace veoma ukusne i bez ikakvog priloga, samo sa sosom).

Savet