

Pohovane filetirane srdelice



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** srdelica
- **malosoli**
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja

Za paniranje:

- **1** jaje
- **malomleka**
- **malobrašna**
- **maloprezla**
- **maloulja** za prženje

Za prilog:

- **2** krompira
- **1** šargarepa
- **maloo** barenog zelja ili blitve
- **1** cenbelog luka
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Prvo pripremiti povrce za prilog. Krompir oprati, oljuštiti i narezati na kolutove. Šargarepu oprati, oljuštiti i narezati na kolutove. Staviti kuvati u slanu vodu svako povrce u svoju šerpu i kuvati cca 15 minuta odnosno dok povrce ne bude mekano. Obareno zelje sam koristila iz zamrzivaca. Pripremljeno povrce odložiti i pre posluživanja kratko propržiti na maslinovom ulju, posoliti i dodati izgnjecen ili sitno iseckan beli luk. Zaleene srdelice se lakše ciste od odleenih, a u zamrzivacu uvek imam zaleenih srdelica. Srdelicama odrezati glave. Nožem zarezati od glave do repa sa trbušne strane i ocistiti od creva, pa lagano zarezati da se mogu rastvoriti. Ko želi može ocistiti kost, ja nisam jer je kost malena i nije oštra.

Srdelice posoliti i natrljati ih mešavinom mediteranskih zacina. Pripremiti 3 posude za paniranje, u jednu staviti malo brašna, u drugu razmuceno jaje sa malo mleka a u trecu prezle. Srdelice prvo uvaljati u brašno.

Svaku srdelicu blago protresti da sie višak brašna pa staviti u razmuceno jaje.

Svaku srdelicu okretati u umucenom jajetu pa viljuškom vaditi iz jaja i uvaljati u prezle.

Pripremljene srdelice odložiti na tacnu.

U tiganju zagrejati ulje i staviti srdelice da se prže kratko (2-3 minuta ukupno) uz okretanje. Pržene srdelice odlagati na kuhinjski papirni ubrus da upije višak masnice.

U tiganju zagrejati maslinovo ulje i staviti kolutove krompira, šargarepe i obareno iseckano zelje, posoliti, dodati izgnjecen ili sitno iseckan beli luk i kratko propržiti.

Pohovane srdelice servirati sa povrcom na lešo.

Savet

Zaželela sam da srdelice napravim nekako drugaije i došla sam na ideju da ih nakon odsecanja glave zarežem na trbušnoj strani, oistim od iznutrice te blago zarežem i raširim (ako neko želi može oistiti od košice, ja nisam) te da ih ispojuhjem. Meni su srdelice pripremljene na taj nain bile izvrstan obrok krompir i šargarepu na lešo.