

Pohovane bukovace (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** bukovace
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **100 g** brašna
- **50 g** prezle
- **3** jajeta
- **100 ml** ulja

Priprema

Bukovace rasiriti na glatku (gornju) stranu ka dole, posuti suvi zacina po njima.

Umutiti jaja u jednoj posudi. U drugoj pomesati brašno i prezlu. Bukovace stavljati u mešavinu brašna i prezli i protresti svaku da spadne višak.

Staviti ulje da se zagreje. Pobrašnjene bukovace umakati u jaja i spustati u vrelo ulje.

Kad se jedna strana zapce okretati ih i pržiti sa druge strane. Gotove su kad dobiju tamno braon boju i kad ih viljuškom ubodete osetice se da su mekane. Treba da viljuška lako prođe kroz meso bukovace. Vaditi ih na ubrus da se ocede od viška masnoce i služiti toplo.

Savet

Brzo spremljeno i veoma ukusno. Može kao i prilog mesu, ali i kao toplo predjelo npr sa majonezom ili nekim prelivom. Prijatno.