

Pohovane svinjske nogice



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kom (800 g)** svinjskih nogica
- **1 glavica** crvenog luka
- **1 cen** belog luka
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **1** lovorov list
- **prstohvatsoli**
- **maloperšun** lista
- **malosoda** bikarbonate

Za paniranje:

- **1** jaje
- **1 kašik** kvalitetnog belog vina
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **maloljute** sudžuk paprike
- **malobrašna**
- **maloprezli**
- **maloulja**

Priprema

Zamrznute svinjske nogice pustiti da se odlede na sobnoj temperaturi tokom noci. Odleene svinjske noge oprati, kuhinjskom satarom odrezari prednje papke te zaseci oštrim nožem po dužini.

Staviti u dublju šerpu. Crveni luk oprati i prepoloviti, a beli luk oljuštiti i ostaviti u celo te staviti u šerpu u kojoj su nogice.

U šerpu dodajte mešavinu mediteranskog zacinskog bilja, lovorov list, soda bikarbonu i peršunov list te prelijte vodom da ogrezne.

Šerpu sa nogicama stavite na jacu vatru i pustite da provri (cca 10 minuta), smanjiti vatru i šerpu poklopiti te pustiti da se poklopljeno kuvaju na tihoj vatri 2 sata.

Nakon 2 sata nogice izvaditi iz tekucine u kojoj su se kuvale (tekucinu baciti) te pustiti da se malo ohlade.

Nogice preseći prvo po dužini i svaki deo preseći na pola tako da se dobiju 4 parceta. Iz svakog parceta oprezno izvuci veće kosti (ako su nogice dobro kuvane veoma lako se mogu osloboditi od većih kostiju), odrezati papke sa strane i ako se može, osloboditi od svih kostiju.

Ako primetite da vam se nogice pocinju raspadati kada vadite manje kosti prekinite vaenje i ostavite da ih prilikom jela odstranite. Svako parce posolite.

Jaje, vino, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i ljutu sudžug papriku dobro viljuškom izmešati. Svako parce nogica uvaljati u brašno pa u jaje sa zacinama te na kraju u prezle.

U tiganju zagrejte malo ulja i propržite nogice na jacoj vatri do zlatno rumene boje sa jedne i sa druge strane. Servirajte sa kuvanim krompirom (može i restovanim) i salatam od crvenog kupusa.

Savet

Pre nekog vremena sam u mesari kupila zamrznute svinjske noge. Nekada davno sam iz raznih stranih i domaih asopisa izrezivala recepte i odlagala u plastine folije nadajući se da u jednog dana sve to uspeti da isprobam..... meu tim receptima je bio i jedan dosta slabo opisan recept (bez fotografije) za pohovane svinjske nogice ... bez obzira na to odlučila sam da jedan deo recepta iskoristim, a ostalo da prepustim mojim kulinarskim instinktima.