

Pohovane viršle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-tak**viršli
- 2jajeta
- **1 kašika**senfa
- **malobrašna**
- **1/2 šolja**prezle
- **1/2 šolja**susama

Priprema

Viršle kratko prokuhati. Jaja umutiti sa senfom. Prezlu i susam sjediniti. Uvaljati viršle u brašno, pa u jaja, pa u prezlu sa susamom. Ponovo u jaja, pa opet u prezlu sa susamom. Spuštati u zagrijano ulje.

Pržiti u zagrijanom ulju dok ne porumene.

Savet

Poslužiti uz sos po ukusu!