

## *Pohovani sendvici od palente*



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** palente
- **oko 150 g** šunke
- **oko 150 g** tost sira
- **4** jajeta
- **1 kesica** prezli
- **1 kesica** susama
- maslinovo ulje za pohovanje
- **180 g** pavlake
- **200 g** tartar sosa

### **Priprema**

500 g palente skuvati u posoljenoj vodi i dodati 3 kašike maslinovog ulja. Kada je skuvana odmah je razliti u podmazan i što veci pleh i pustiti da se skroz ohladi. Seci paletu velicine tost hleba pa staviti parce šunke ili pršute i parce tost sira, poklopiti drugim parcom palente (tako smo dobili sendvic). Senvic uvaljati u brašno pa u jaja i na kraju prezlu pomešanu sa dosta susama. Dobijeni sendvic pržimo na maslinovom ulju samo da porumeni sa obe strane. Senvice služiti sa prelivom od tartar sosa pomešanog sa kiselom pavlakom.

## Savet

Najbolje je koristiti "Bata" palentu.