

Pohovani puževi



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** skuvanih i očišćenih puževa
- so, biber
- **3** jajeta
- brašno, prezla
- ulje za prženje

Priprema

Kuvane i očišćene puževe posoliti i pobiberiti, uvaljati u brašno, umucena jaja i prezle pa ih pržiti na vrelom ulju dok ne porumene. Složiti na tanjir i ukasiti kriškama narandže ili limuna. Mogu se preliti tartar sosom.

Savet

Puž ima malo masnoće i bogat je belančevinama, ko želi neka proba!