

Snicle od pecuraka

Iznenadjujuca kombinacija povrca i zacina u - snicli!

1 Å ampinjone oprati, osuÅjiti pa ih iseci krupnije. U Åjerpri zagrejati ulje i na njemu proprÅ¼iti peÅ•urke.

2

3

4 U drugom tiganju isprÅ¼iti kajganu od 3 jaja, zatim skinuti sa Åjporeta i peÅ•urke i kajganu.

5

6

7

8

9 Ohladiti i sve zajedno pomesati. U meÅ•uvremenu stare kriÅ¼ke hleba potopiti u Å•iniju sa mlekom.

10

Sastojci:

sampinjona 200 g

jaja 4

ulja 2 kasike

hleba 3 kriske

prezle 3 kasike

mleka solja

solli malo

11

12 kvasen hleb dodati u masu sa peĀ•urkama i kajganom, razbiti jaje, pa posoliti i pobiberiti po ukusu.

13

14

15

16

17 Od mase praviti oblike Ājnici, umakati ih u prezle i prziti na vrelom ulju.

Napomena:

Sluziti toplo uz dodatak raznih vrsta zelenih salata i uz paradajz.