

LEPLJIVI PRSTKI

SESTAVINE:

puranje meso
koruzni kosmiči
sezamovo seme
laneno seme
mandljeva moka
jajca
olje za cvrtje
sol, poper, česen v prahu

POSTOPEK PRIPRAVE:

1. Puranje meso razrežemo na trakce in jih začинimo s soljo, poprom in mletim česnom.
2. Mesne trakce namočimo v razžvrkljano jajce.
3. Ocejene povaljamo v lanenih ali sezamovih semenih ali v mandljevi moki ali mletih bučnicah ali v grobo drobljenih koruznih kosmičih.
4. Mesne trakce naložimo na peki papir in jih pečemo približno 10 minut na 200 stopinj ali pa jih na hitro ocvremo v vročem olju.
5. Lepljive prstke lahko pomakaš v jogurtovo omako ali pa so odličen dodatek na solatnem krožniku. So pa odličen prigrizek za pogostitev obiska.





4. a – Interesna dejavnost Kuharija, mentorica Bernarda Rebernak