

Pohana šunka "Šampinjon"



Priprema

Svaku plošku šunke premažite Zdenka „Šampinjon“ trokutićima i popaprite pa savijte u savitak. Zatim svaki savitak uvaljajte u brašno i istučeno jaje. Ponovite taj proces i stavite u vruće ulje da se kratko prži. Pohanu šunku poslužite uz svježu salatu ili tartar umak.

Sastojci

200 g Zdenka topljenog sira "Šampinjon", 8 ploški šunke, papar, 1 jaje, brašno za pohanje, ulje za prženje