

Četrtek, 23. 4. 20202

## OCVRTE JEDI

### DUNAJSKI ZREZKI S PRILOGO

#### SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

- štirje svinjski zrezki
- jajce, moka, drobtine (sezam)
- olje
- limona

Priloga: krompir in zelena solata

#### POSODA IN PRIPOMOČKI:

- jedilni pribor
- krožniki
- kozarci
- pekač
- ponev



#### KRATEK OPIS PRIPRAVE JEDI:

##### predpriprava

Jajce ubijemo v globok krožnik in razžvrkljamo.

Zrezke potolčemo; debeli naj bodo kakih 6 do 7 milimetrov.

Krompir olupimo, operemo, narežemo na kocke in jih položimo v pekač na peko papir. Posolimo po želji in pokapljamo z oljem. Krompir položimo v pečico in ga pečemo na 200 °C dokler ne porumeni.

##### priprava

Zrezke nežno posolimo ter po vrsti povaljamo v moki, stepenih jajcih in drobtinah s sezamom. V globlji ponvi segrejemo olje. V maščobo položimo zrezek ali dva; glede na velikost ponve. Zrezke po obeh straneh zlato rumeno ocvremo. Ocvrte zrezke odcedimo na papirnati brisači ter shranimo na toplem.

Solato operemo, narežemo in dodamo sol, kis ter bučno olje

#### OCENA PRIPRAVLJENE JEDI:

VIDEZ	1	2	3	4	5
OKUS	1	2	3	4	5
VONJ	1	2	3	4	5