

BELOKRANJSKO CVRTJE

SESTAVINE:

1 kg svinjine
poper
peteršilj
česen
sol
30 dag olja ali masti za cvrenje
testo za paniranje
20 dag moka
3 jajca
2 dl mleka

POSTOPEK:

1. Rumenjake razžvrkljamo z mlekom, dodamo moko, solimo in gladko razmešamo ter dodamo še sneg iz beljakov.
2. Meso zmeljemo, začinimo, posolimo, popoprano ter dodamo sesekljan česen in peteršilj. Vse skupaj premesimo in iz zmesi oblikujemo približno 5 cm velike hlebčke.
3. Pustimo, da pol ure počivajo, nato jih pomočimo v pripravljeno tekoče testo in jih ocvremo v vroči maščobi.
4. Ko so lepo rumeni na eni strani, jih obrnemo in ocvremo še na drugi strani.