

## List s vrhnjem

Autor: Milka



List s vrhnjem.

---

### Sastojci

2 jaja

sol

papar

8 fileta od listova

krušne mrvice

maslac, peršin

naribana kora od 1 limuna

1 svježa kapulica

1/4 l vrhnja za kuhanje

---

### Način pripreme

Istucite jaja sa solju i paprom.

Umočite u njih filete od lista i ostavite ih 10 minuta.

Ocijedite filete i dobro uvaljate u krušne mrvice.

U tavi otopite maslac.

Stavite filete i popržite ih s obje strane dok ne dobiju boju.

Izvadite ih rešetkastom lopaticom i stavite na upijajući papir da se ocijede.

Isjeckajte peršin, kapulicu i naribajte limunovu koricu.

Dodajte vrhnje i miješajte dok ne dobijete glatku smjesu.

Rasporedite umak po prženim filetima, složite ih u posudu za posluživanje i odmah poslužite.

---

## Ostale napomene

Dobar tek...

<b>Vrijeme pripreme</b>	45 min.	<b>Priprema</b>	normalno
<b>Porcije za</b>	4 osobe	<b>Kolesterol</b>	
<b>Ovo jelo je iz okolice</b>		<b>Cijena pripreme</b>	
<b>Vegetarijansko</b>	Ne	<b>Laktoza</b>	Ne
<b>Dijetno</b>	Ne	<b>Bez glutena</b>	Da
<b>Calorie</b>	590 cal/po	<b>Kilodžuli</b>	
<b>Masnoća</b>		<b>Bjelančevine</b>	
<b>Proteini</b>		<b>Karbohidrati</b>	