

# Tajlandske prženice

Za 24 komada

## Fil

150 g svinjskog mlevenog mesa  
1 kašičica soja sosa  
1 kašika sosa od ostriga  
1 kašičica šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
50 g gambora  
1 jaje  
1 veza peršuna  
ulje za prženje  
300 g tost hleba

## Prilog

$\frac{1}{2}$  glavice crnog luka  
1 svež krastavac  
 $\frac{1}{2}$  dl sirćeta  
peršun  
ljuta papričica

## Način pripreme

1. Propržiti gambore na malo ulja. Odstraniti koricu tosta tako da ostane samo sredina, pa sredinu preseći na pola.
2. Fil: mleveno meso, gambore, jaje, sos od ostriga, soja sos, biber, šećer i peršun iseckati u blenderu.
3. Prilog: krastavac iseći na kockice, crni luk iseći sitno, papričicu na kolutove, peršun sitno iseckati i dodati sirće. Promešati.
4. Sipati više ulja u dublji tiganj da se zagreje. Svako parče tosta namazati filom i pržiti u duboko zagrejanom ulju filom okrenutim na dole, oko minut dva.
5. Servirati na tanjiru zajedno sa prilogom.