

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.