

# Tajlandski slani kolači od škampa

## Za 4 osobe

½ glavice crnog luka  
2 čena belog luka  
250 g očišćenih škampa  
½ crvene babure  
½ žute babure  
mladi luk  
3 kašike majoneza  
½ kašičice senfa  
šolja prezli  
malo ljute paprike  
so i biber

## Paniranje

ulje za prženje  
šolja prezli  
jaje

## Preliv

kašika meda  
mali komad đumbira  
ljuta papričica  
sos od soje  
sok od ½ limete  
biber  
kašika vode

## Prilog

pirinač  
sveža salata

## Način pripreme

1. Izdinstati crni luk i škampe. Kada se ohlade sipati ih u činiju i dodati sve sastojke: seckane babure, mladi luk, senf, majonez, ljutu papriku, prezle, so i biber po ukusu. Sve to dobro sjediniti da se dobije smesa iz koje će se formirati male pljeskavice. Uvaljati ih u jaja i prezle, pa ih ispržiti na ulju na srednje jakoj vatri.
2. Napraviti preliv od meda, rendanog đumbira, malo ljute papričice, soka od ½ limete, soja sosa i vode sa dodatkom bibera.
3. Obariti pirinač i očistiti salatu.

4. Servirati na tanjiru pirinač, salatu, preliv i kolače od škampa.