

Pohovane suncanice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**suncanica
- **2-3**jajeta
- **4 kašike**brašna
- so
- mješavina zacina
- ulje - za prženje

Priprema

Suncanice zacinite suvim biljnim zacinom.

Umutite jaja, malo posolite. Svaku suncanicu uvaljajte u brašno, pa u umucena jaja. Spuštajte u zagrijano ulje. Pržite po 3 minute sa svake strane. Poslužite uz pire krompir i sos, po ukusu!

Savet

Sunanica je baršunasta gljiva, suha, prsten je "upav". Cijela gljiva je nekako paperjasta. Na klobuku, koji može biti velik i do 30 cm se nalaze naravnomjerno rasporeene take. Može se pronai na sunanim proplancima svijetlih listopadnih i mješovitih šuma, te na travnjacima uz rubove šume.