

Pohane gljive bukovače



Za tri porcije **pohanih gljiva bukovača**

- 250-300g [bukovača](#)
- 3 jaja L (165g)
- 50g glatkog brašna
- 1 MŽ (7g) vegete
- 1/2 dl mlijeko
- mrvica
- maslo ili ulje za **prženje**

Za **pohane bukovače** u panadi od jaja, mlijeka i brašna sa malo vegete, panirane u mrvicama i pržene na ulju ili maslu su najbolje su veće **bukovače**, zato ih kupujte na komad, u paketima budu obično nagurane i zdrobljene, te različitih veličina.

www.moja-kuhinja.com



Bukovače odvojite, ako se drže zajedno, one veće od 7-8 cm u promjeru prepolovite. Od mlijeka, jaja, brašna i vegete umutite smjesu koja mora biti kao tekući jogurt. Neka **smjesa za paniranje za bukovača** odstoji 10-tak minuta pa opet promutite.

Bukovače uronite skroz u smjesu za paniranje. Najteži dio je ocijediti višaka jaja, a da ne isklizne sve kroz lamele. Ako pre dugo cijedite izađe sve, ako pak pre kratko uhvatiti će se pre više mrvica. Probavajte cjeđenje prije nego se ulje/maslo ugrije!

Bukovače panirajte u krušne mrvice tik prije prženja. Stajanjem se mrvice namoče i na kraju korica na **pohanim bukovačama** bude pre tvrda. Stavite mrvice u posudu, **gljive bukovače** sa gornjom stranom klobuka u mrvicu, i rukom posolite mrvicu preko donjeg dijela. Prilikom **paniranja bukovača za pohanje** će se stvoriti kuglica od jaja pomješanih sa mrvicama. Zato nakon svake ture paniranja mrvicu prosijte kroz grubo sito. Kao što radimo i kod **paniranja kroketa**. Ugrijte ulje ili maslo, temperaturu isprobajte tako da uronite rub **panirane bukovače**, ako LAGANO cvrči je taman.

[Savijet] Pohane bukovače će ispasti jednoliko pohane ako ih pohate na sljedeći način; **bukovače** koje pržite u tavici, pržite prvo sa gornjom stranom klobuka u ulju, u fritezi je svejedno. Ako tako **pohate bukovače** one će omekniti i kad ih preokrenete na stranu sa lamelama, odnosno tijelom gljive, legnut će u ulje i pohat će se jednolično.

U suprotnom kada prvo stavite na tijelo, **bukovača** ostane u zraku i ne prži se jednolično. **[Savijet]**

Bukovače pohajte sa svake strane dok ne dobiju zlatnu boju cca 1,5 min po strani. Ulje ne smije biti pre vruće. Friteza ili termometar 160-170°C

Pohane bukovače odlično pašu same uz salatu od matovilca i [tartar sos](#).



www.moja-kuhinja.com