

Karaoreve sa korama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 300 g sitno seckane slanine
- 300 g rendanog trapist sir
- 300 g rendane šunkarice
- 2 jaja
- 1 kesao barenih, iscedjenih makarona

Priprema

Makarone obariti. Kada se prohlade dodati slaninu, šunkaricu, sir, jaja, so po ukusu. Sve kore preseći na pola, pa na svaku polovinu stavljati nadev, umotati kao sarmu, te je panirati u brašnu, jajima i prezli. Ispržiti u dosta ulja. ispržene "karaoreve" staviti na salvetu, kako bi se ocedio višak masnoće. Služiti uz kecap.

Savet