

Pohovane kockice kackavalja



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kackavalja
- **150 g** prezli
- **3** jajeta
- **2** kašikebrašna

Zacini:

- **1 ravna kašicica** origana
- **1 ravna kašicica** leve paprike
- **1 ravna kašicica** bobiljka
- **1 ravna kašicica** karija

Sos:

- **1** kisela pavlaka
- **1** kašikamajoneza
- **1** kašikasoka od limuna
- **1 ravna kašicica** senfa
- **1/2** kašicicerena
- **1** kašikaseckanog peršuna

Priprema

Kackavalj (bilo koji punomasan da se lepo sece i topi, gauda, trapist, edamer...) iseci na kockice. Uzeti tri manje posude, u jednu staviti brašno, u drugu prezle pomešane sa zacinima, u trecu umutiti jaja. Kockice sira uvaljati u brašno, pa jaja, zatim prezle. Paziti da se lepo oblože. Poreati u tanjur i staviti na deset minuta u frižider kako bi se poh malo prosušio. Izvaditi iz frižidera, pa opet svaku kocku dobro uvaljati u jaja, pa obilato u prezle, opet staviti u frižider na desetak minuta.

Za prženje je najbolje koristiti fritezu jer je najbrže i najlakše, ali ja je nemam. Tako da uzmite neku malu šerpu kako vam ne bi bilo potrebno mnogo masti. Ugrejati mast da bude malo dublje od visine kockice i ne pržiti u isto vreme više od dve. Ja sam moje pržila u vecoj džezvi!

Spuštati po dve kockice, cim dobiju koricu blede boje (izgledaju kao da nisu pecene) vaditi na tanjur obložen salvetama. Ponavlajti dok se sve ne ispece.

E ovde je super stvar što ovo možete uraditi recimo ujutru, a dovršiti ih kada vam padne na pamet da jedete. Dakle pred služenje, opet po dve kockice spuštati u vrelu mast i pržiti ih dok ne dobiju finu, rumenu, zlatnobraon boju. Vaditi na salvetu da se iscede.

Sastojke za sos pomešati i uz zelenu salatu sa mladim lukom služiti uz sir :) Prijatno!

Savet

Polupeene kockice možete staviti u kesu i zamrznuti, pa ih pei kada vam se jede, samo ih ostavite da se otope. :)