

## **Pohovani kackavalj (3)**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **min 6 komada** kackavalja
- **po potrebi** brašna
- 2 jajeta
- **po potrebi** prezli

### **Priprema**

Kackavalj prvo uvaljati u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle. Najbolje je ako se dva puta uvalja u jaja i prezle, jer ce na taj nacin biti hrskavija korica, a sir nece iscureti prilikom prženja. Staviti ih na oko 10 minuta u frižider pre pecenja.

Pržiti komade kackavalja u ulju (mera je za debljinu prsta). Služiti toplo, kako bi se kackavalj topio i teglio poput žvake. :) Servirati uz tartar sos i dvopek. Prijatno!

### **Savet**