

Grisini od blitve



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 veze blitve
- 2 jajeta
- 100 g prezle

Ostalo

- po malosoli, ulja, zacina
- malo za pohovanje brašna

Priprema

Odsecite drške od blitve i operite. List možete iskoristiti za sarmu ili corbu. Drške obarite u slanoj vodi vrlo kratko tako da ostanu cvrste. Uvaljajte ih u brašno, pa u umucena i posoljena jaja i na kraju u prezle. Pržite ih kratko na vrelom ulju i vadite na papir da se ocedi višak masnoce.

Savet

Iskoristite blitvu do kraja i ništa ne bacite od listova napravite sarmu, a od drškica grisine.