

# **Štapici od palente**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **50 g**margarina
- **150 g**palente
- **100 g**kackavalja
- **2**jajeta
- **2**kašikesusama
- **2**kašikesemena lana
- **2**kašikebrašna
- **2-3**kašikeprezle
- **1/2**kašicicesoli
- **po potrebi**ulje

## **Priprema**

U vodu staviti margarin i staviti da se kuva. Kada provri sipati palentu, sve vreme mešajuci. Dodati malo soli i rendani kackavalj. Kada se zgusne skloniti sa vatre i sipati u tepsiju. Ostaviti da se stegne, a zatim iseci na prutice dužine oko 6 cm. Svaki stopic uvaljati u brašno, posoljena jaja, pa u mešavinu semenki i prezle. Pržiti na ulju sa svih strana dok ne porumeni.

## **Savet**