

## 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 kašike susama
- 2 kašike semena lana
- 2 kašike brašna
- 2-3 kašike prezle
- 1/2 kašice soli
- po potrebi ulje

### Priprema

U vodu staviti margarin i staviti da se kuva. Kada provri sipati palentu, sve vreme mešajući. 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 stapic uvaljati u brašno, posoljena jaja, pa u mešavinu semenki i prezle. Pržiti na ulju sa svih strana dok ne porumeni.

### Savet