

## ***Kobasice orli***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** kobasice
- **2-3 kašike** brašna
- **1** jaje
- **1,5 kašika** praška za pecivo
- **200 ml** piva
- **maloulja**
- **malosoli**

### **Priprema**

Kobasice iseci na kolutove.

U dublji tanjir staviti brašno, dodati jaje, so, prašak za pecivo, pivo pa umutiti žicom dok se masa ne sjedini.

Kobasice uvaljati u brašno pa u smesu od piva i pržiti na zagrejanom ulju.

Vaditi kobasice na tanjir obložen salvetama da upiju višak masnoce.

### **Savet**