

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 će na taj način biti hrskavija korica, a sir neće iscureti prilikom prženja. Staviti ih na oko 10 minuta u frižider pre pečenja.

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