

Brzi zalogajcici



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 parce** hleba
- **malo** kackavalja

Za umakanje:

- **2** jajeta
- **5 kašica** palente
- **1 kašika** susama
- **malo** suvog biljnog zacina

Priprema

Svako parce hleba iseci na 4 dela. Staviti kackavalj na svako parcence.

U dublji tanjir viljuškom umutiti jaja sa palentom, zacinom i susamom. Svako pace hleba sa kackavaljem umociti u ovu smesu pre prženja.

Pržiti u dubokom ulju na jakoj temperaturi samo sa jedne strane. Kada je donja strana pržena, dve-tri sekunde potopiti u ulje celo parce da se kackavalj malo istopi. Vaditi na salvetu da se pokupi višak masnoce.

Savet

Prijatno :)