

## **Pohovani kackavalj (4)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10 listašunke**
- **20 listakackavalja**
- **po željipecenica, suvi vrat ili nešto dimljeno**

#### **Za pohovanje:**

- **3jajeta**
- **1 kesaprezli**
- **malobrašna**
- **malosoli**
- **maloulja**

### **Priprema**

Napraviti "sendvice" sa kackavaljem i šunkom (kackavalj, šunka, kackavalj) i tako dobijete 10 komada. Pored šunke se može staviti bilo šta, sve zavisi od ukusa.

U tri tanjira sipati brašno, prezle i umutiti jaja. U jaja dodati malo soli i origana. Sendvice uvaljati u brašno, jaja, pa u prezle. Polako preneti do tiganja i pržiti u ulju.

### **Savet**

Lepo se slaže sa bilo im, majonez, keap, pavlaka, po želji i ukusu. Prijatno! :)