

Kremenadle na italijanski nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 4 kremenadle bez kostiju
- 2 jajeta
- 2 kašike mleka
- so
- brašno
- prezle
- 50 g rendanog sira
- kašika kisele pavlake
- kašika paradajz pirea
- malo zacina
- bosiljka
- ruzmarina

Priprema

Tuckom istanjite kremenadle i posoliti ih. Jaja umutite sa mlekom, pa meso prvo uvaljajte u brašno, zatim umocite u jaja, na kraju u prezle i ispržite na dobro zagrejanom ulju.

Gotove šnice stavite u vatrostalnu ciniju i prelijte mesavinom preostalog jajeta, rendanog sira, paradajz pirea i pavlake. Preliv zacinite zacinom, bosiljkom i ruzmarinom, pa staviti da se pece u zagrejanom rerni nekoliko minuta.

Poslužite toplo sa sosom od paradajza.