

Preliveni ražnjici



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**belo meso
- **1** kašikasoli
- **2**drvena ražnjica

Za sos:

- **100 g** mladog sira
- **100 g** kackavalja
- **1** kašikakajmaka
- **1**jaje

Prilog:

- **200 g** pomfrita

Priprema

Belo meso iseckati na kocke, posoliti i nareati na ražnjice. Pržiti. Kackavalj i mlad sir narendati. U tiganj u kome se pržilo meso staviti kackavalj, sir i kajmak. Kada se otope sastojke povezati jajetom. Zaciniti po ukusu. Na tanjur za serviranje staviti ražnjice, a sos prelitи preko. Pored staviti i pomfrit.

Savet