

# **Pohovane krmenadle na italijanski nacin**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6** svinjskih krmenadli bez kostiju
- **6** listicakackavalja
- **4**jajeta
- **200** grezli
- **200** gbrašna
- **1/2** kašicicesoli
- **1**limun
- **za prženje**ulje

## **Priprema**

Meso izlupajte, nakapajte sokom od limuna i ostavite u frižideru da ostoji sat vremena. Jaja ulupajte viljuškom i posolite.

Krmenadlu uvaljajte u brašno, pa u jaje pa ponovo u brašno. Zatim uzmite listic sira pa pritisnite kako bi se zalepilo za meso.

Ponovo umocite u jaja pa u prezle.

Pripreljeno meso pržite na zagrejanom ulju prvo donju stranu a potom i stranu sa sirom.

Kao prilog možete servirati peceni krompir.

**Savet**