

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 g**prezli
- **200 g**brašna
- **1/2 kašičice**soli
- **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 uzмите listic sira pa pritisnite kako bi se zalepio 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