

Pohovani kacamak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kacamaka (pripremljenog ranije)
- 2 jajeta
- **100 g** brašna
- **100 g** prezli
- **po potrebi** ulja

Priprema

Od ranije pripremljenog i ohlaenog kacamaka formirati kuglice srednje velicine (kacamak pripremiti na uobicajen nacin, po svom omiljenom receptu, samo je potrebno da bude malo gušci, kako bi se kuglice bolje formirale). Valjati ih nauljenim rukama. Odlagati ih na veci tanjir.

Jaja umutiti penasto, u jedan tanjir usuti brašno, a u drugi prezle. Svaku kuglicu najpre uvaljati u brašno, potom u umucena jaja, pa u prezle.

Pržiti u dubokom zagrejanom ulju da lepo porumene sa svih strana.

Savet

Jelo pogodno za tzv. reciklažu:-) Mame i bake su nas uile da hranu ne bacamo, pa eto rešenja kad ostane viška kaamaka.