

## ***Krmenadle, pohovani kackavalj i grašak***



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**krmenadla po osobi
- **1 komad**pohovanog kackavalja
- **1 pakovanj**e mešavine graška i šargarepe
- **po potrebi** ulje za prženje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po ukusu** aleve paprike

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju sotirati grašak i šargarepu uz dodatak začina. Kad povrće bude mekano skloniti sa vatre.

Na malo ulja u tiganju ispržiti krmenadle, posoljene i pobiberene, da porumene.

Veće komade kackavalja umakati u brašno pa u umućenu jaja, a na kraju u prezle. Ponoviti umakanje u jaja i prezlu pa pržiti u dubokom ulju sa obe strane po par minuta. Stavljati na ubruse da se ocede od ulja. Pri služenju pohovani kackavalj služiti uz limun i tartar sos.

### **Savet**

Ovakav obrok je prilično kaloričan, ali i veoma ukusan. Ne zahteva mnogo vremena jer se sve može spremati u

isto vreme, a dobije se obilan ru?ak ili ve?era.