

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 pakovanje** mešavine graška i šargarepe
- **po potrebi** ulje za prženje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** svog biljnog zacina
- **po ukusu** ualeve paprike

Priprema

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

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

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

Savet

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

isto vreme, a dobije se obilan ruak ili veera.