

Pohovani kackavalj (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** kackavalja
- 2 jajeta
- **malosuvog** biljnog zacina
- **po potrebi** brašna
- **po potrebi** prezle

Za prženje:

- ulje

Priprema

Sir iseci na deblje kriške. Uzeti tri tanjira u jedan staviti jaja i umutiti sa malo suvog biljnog zacina u drugi sipati brašno u treci prezle. Kriške sira prvo uvaljati u brašno pa umociti u jaja i na kraju uvaljati u prezle. Pripremljen sir poreati na tacnu pa staviti u zamrzivac minimum na 2h. Ulje sipati u tiganj na najacoj temperaturi pržiti zamrznuti kackavalj.

Savet