

Pohovane kremenadle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 kremenadle
- 2 jajeta
- 6,7 kašika brašna
- 1/2 kesice prezli
- 1/2 kašice suvog bijelog začina
- malosoli
- malobibera
- za prženje ulje

Priprema

Kremenadle odvojiti od kostiju uzeti tucak za meso i izlupati kremenadle posoliti ih i pobiberiti. Jaja umutiti sa suvim biljnim začinom u jedan tanjir staviti brašno u drugi prezle. Meso prvo uvaljati u brašno pa umociti u jaja i na kraju uvaljati u prezle. Uraditi isto sa svim mesom. Ulje zagrijati i pržiti meso. Meso vaditi na ubrus da upije višak masnoće.

Savet