

Grisini od blitve



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2veze blitve
- 2jajeta
- **100 g prezle**

Ostalo

- **po malosoli, ulja, zacina**
- **malo za pohovanje brašna**

Priprema

Odsecite drške od blitve i operite. List možete iskoristiti za sarmu ili corbu. Drške obarite u slanoj vodi vrlo kratko tako da ostanu cvrste. Uvaljajte ih u brašno, pa u umucena i posoljena jaja i na kraju u prezle. Pržite ih kratko na vrelom ulju i vadite na papir da se ocedi višak masnoce.

Savet

Iskoristite blitvu do kraja i ništa ne bacite od listova napravite sarmu, a od drškica grisine.