

Karađorđeva Ćincla

Jedno od najpoznatijih pikantnih jela - ne moze vas izneveriti...

1 Meso iseđi na tanke Ćinicle i dobro ih izlupati.

Sastojci:

juneceg mesa 500 g

2 kajmaka 50 g

jaja 2

prezli 70 g

3

4 U svaku Ćiniclu staviti malo kajmaka.

5

6

7 Uviti ih kao rolat, dobro pričvrstiti sa kašicama, uvaljati u umuđena jaja, zatim prezle i pržiti na vrelom ulju dok ne porumene.

8

9

10 gotovih Ćincli povaditi sa kašicama.

11

Napomena:

Servirati s pire krompirom ili pomfritom.