



# ИЗ КУХИЊЕ СРЕДЊЕ ШКОЛЕ

## ПОХОВАНИ КАЧКАВАЉ

САСТОЈЦИ	КОЛИЧИНА
качкаваљ	150 гр
брашно	10 гр
јаја	1 комад
СОЛИ	

- Исећи качкаваљ на 3 равномерна дела. Опрати јаја, осушити их а затим одвојити беланце од жуманцета. Беланца умутити и саставити са жуманцима а затим панирати на бечки начин ( брашно, јаја, презле па затим поново јаја,презле).
- Сервирати уз ТАРТАР СОС који се спрема од 2 жуманцета,  $\frac{1}{2}$  дл уља, 20 гр киселих краставчића , сок од пола лимуна и 5 гр капра.Жуманца мутити уз додавање – кап по кап уља. Исећи капар и киселе краставчиће,помешати их са умућеном масом уз додавање лимуновог сока.