

# Frika

## Za 2 osobe

200 g kačkavalja  
3 veća krompira  
50 g čvaraka  
150 g spanaća  
1 kašika pavlake  
1 kašičica suvog začina

## Prilog

paradajz ili salata po želji

## Način pripreme

1. Staviti čvarke u blender i napraviti pastu.
2. U tiganju, na malo ulja, propržiti pastu od čvaraka da se malo otope. Dodati krompir isečen na listiće. Pržiti dok krompir ne omekša.
3. Začiniti suvim začinom.
4. Dodati rendani kačkavalj i pavlaku. Dobro promešati i dodati spanać.
5. Kada se frika zapeče sa jedne, okrenuti je da se zapeče i sa druge strane.