Domaci mlinci

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **350 g**brašna
- **2**jaja
- so
- **60 ml**mleka

Za fil:

- **400 g**pileceg belog mesa
- **200 g**sira
- **100 g**kackavalja
- **1 kocka**pilece supe
- **2 caše**kisele pavlake
- so
- biber
- bosiljak

Priprema

Od jaja, brašna, soli i mleka zamesiti testo. Da ne bi merili mleko najbolje je sipati u ljusci od jajeta, (potrebno je 4 pune ljuspe). Testo dobro izraditi i podeliti na tri jednake jufkice. Svaku jufkicu oklagijom razviješ što tanju koru. Pece se na obrnutoj strani tepsije koja se prethodno poulji i pospe brašnom. Za ovu velicinu jufkice najbolja je tepsija velicine 32 (Ako je tepsija manja napravi se više manjih jufkica). Skuvati kocku kokošje supe u 700 ml vode i preliti mlince koje ste prethodno izlomili i ostavili u vecu šerpu. Ne kuvati ih vec ostaviti ih da odstoje 5 minuta poklopljene i da upiju što više vodu. Ocediti ih ali preostalu vodu ne bacati vec sacuvati za

prelivanje. Fil: Pilece meso iseci na sitnije parcice i malo propržiti. Posoliti, dodati zacine po želji: biber, bosiljak, mešavinu zacina, beli luk. Sira sasitniti i pomešati sa pavlakom te sve zajedno sipati u tiganju sa mesom. Sve dobro izjednaciti. Unauljenoj tepsiji reamo mlince, fil, mlince. Odozgo narendamo kackavalj. Sipamo preostalu supu. Pecemo na 200 C 25 minuta.

Savet

Mnogo su bolji mlinci kad ih sama napravim a i nije teško.