

Klepe



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- **malo** soli
- **200 ml** mlijeka
- **500-600 g** brašna

Za fil:

- **300 g** mljevnog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **3 cehna** bijelog luka
- **1 kašičica** suhog zacina
- **malo** bibera

Preliv:

- **50 g** putera
- **200 ml** pavlake za kuhanje
- **2 cehna** bijelog luka
- **malo** peršuna
- **malo** zacina, bibera

Priprema

Zmijesiti tijesto od, jednog jajeta, mlakog mlijeka i brašna. Ostaviti tijesto da malo odstoji, za to vrijeme pripremamo fil. Sitno isjeckati crveni i bijeli luk, dodati mljeveno meso, zaciniti. Smjesu izmješati. Tijesto razviti i isjeci na manje kocke, na sredinu svake kocke staviti fil i preklopiti, tako da dobijemo trokutic. U kipućoj slanoj vodi kuhati klepe oko 20 minuta. Klepe procijediti i istresti na predhodno zagrijani puter, zatim ih preliti pripremljenim bijelim sosom.

Savet