Integralna maslenica



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650 g**integralnog brašna
- **malo**soli
- **malo mlake**vode

Fil:

- **350 g**mljevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **malo** soli
- **po želji** bibera
- **po potrebi** ulje

Priprema

Pomiješati bršno i so, zamijesiti jufku sa mlakom vodom. Ostaviti da malo odmekne.

Sitno isjeckati crni luk dodati mljeveno meso, zaciniti. Smjesu izmješati i posuti jufku. Razvuci jufku posuti filom i oblikovati maslenicu. U vec podmazan pleh staviti maslenicu i peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet