uretina u kackavalj sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog cureceg mesa
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- kackavalj
- biljni zacini
- so

Priprema

uretinu iseci na tanke šnicle, usoliti i poreati u posudu za pecenje.

U sud sa pavlakom dodati biljne zacine (po ukusu), sitno narendati kackavalj i sve to izmešati.

Dobijenom smesom preliti meso i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 45 minuta.

Savet