Elbasan tava na prizrenski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**jagnjeceg mesa bez kostiju
- **700 g**ovcijeg kiselog mleka
- **100 g**kisele pavlake
- **4-5 cena**belog luka
- **3 kašike**brašna
- **1/3 kesice**praška za pecivo
- **nekoliko grancica**ruzmarina
- **po ukusu**so i biber
- **1 kockica**margarina
- **malo**aleve paprike
- **3-4**bibera u zrnu
- **5**jaja

Priprema

Meso oprati, iseci na kockice. Utrljati zacine, posuti mrvljenim ruzmarinom, poprskati uljem i 1 kašikom sirceta, pa ostaviti preko noci. Sutradan ga malo prokuvati u slanoj vodi, kojoj smo dodali zacine po izboru i biber u zrnu.

Kad malo omekša, prebaciti meso u zemljanu tavu, dodati malo temeljca u kome se kuvalo i kockicu margarina. Staviti u zagrejanu pecnicu da se lepo popece i dobije finu koricu.

Za to vreme napraviti smesu kojom ce se meso preliti. U posudu razbiti 5 jaja, staviti beli luk isecen na listice. Brašno pomešati u tanjiru sa praškom za pecivo.

Umutiti jaja, dodati im ovcije kiselo mleko, pavlaku i na kraju brašno sa praškom za pecivo. Još malo mutiti da masa bude glatka, zaciniti po ukusu i staviti prstohvat aleve paprike.

Izvaditi posudu iz rerne, preliti meso i vratiti da se zapece.

Elbasan tava je gotova kad se smesa dovoljno zgusne i uhvati lepa korica. Poslužiti uz domaci hleb...

Savet

Elbasan tavu u razliitim krajevima prave na razne naine, ja sam probala nekoliko verzija, i ova, nain na koji je spremala moja majkica, mi je ubedljivo najbolji... Kod svih verzija, osnovne namirnice su iste... Nadam se da e i drugi uživati u njenom ukusu, naravno, ko voli...