

Piletina sa mlincima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlinaca
- **500 g** pileceg belog mesa
- **500 g** pecuraka
- **200 g** kackavalja
- **1 l** vode
- **1 kockica** za supu

Za preliv:

- **4 dl** kisele pavlake
- **1** jaje
- **3 dl** supe od mlinaca

Priprema

Domace ili kupovne mlince izlomite na sitnije komade.

Sve prelijte sa 1 litrom vrele vode u kojoj je rastvorena kockica za supu.

Nakon 5 minuta izvadite mlince iz tecnosti i polovinu rasporedite po dnu pekaca ili vatrostalne cinije koju ste prethodno premazali uljem ili mašcu.

U tiganju propržite belo meso, zacinite po ukusu i nakon par minuta dodajte secene šampinjone i njih kratko propržite. Nadev rasporedite preko testa.

Napravite preliv od 4 dl kisele pavlake, 1 jajeta i 3 dl supe u kojoj su stajali mlinci. Izrendajte sir preko nadeva rasporedite polovinu sira i zalijte sa malo preliiva. Rasporedite preostalo testo, prelijte prelivom i dodajte rendani sir. Pecite u rerni oko sat vremena na 220 stepeni, dok lepo ne porumeni.

Sacekajte oko 15 minuta da se testo malo prohladi i onda možete lepo rezati na kocke. Služite uz sezonsku salatu.

Savet

Domae mlince napravite na sledei nain, umesite testo od 800 g brašna, 2 jajeta, kašicom soli, i oko 3,5 dl tople vode. Ostavite testo da malo odmori i nakon toga ga podelite na više obgica. Zagrejte rernu na 250 stepeni i svako testo rastanjite na 1-2 mm debljine i pecite na obrnutoj strani pleha oko 10-tak minuta. Tokom peenja jednom okrenite testo. Kad se ohladi izlomite testo na željene komade i pripremite ovo ukusno jelo. Jelo je daleko ukusnije sa domaim mlincima.