

## **Fatkina corbica**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2praziluka
- **200** gmlevenog mesa
- **50** gkrem sira
- **150** mlšmanda (pavlake za kuvanje)
- maloseckanog peršunovog lista
- po ukususoli i bibera

### **Priprema**

Praziluk oprati i iseci na kockice.

Na puteru ga ispržiti da omekša.

Dodati meso, pa pržiti da promeni boju. Dodati sir, mešati da se otopi, pa naliti šmand i tople vode, onoliko koliko želite da bude gusto. Zaciniti po ukusu, staviti peršun i krckati na tihoj vatri desetak minuta.

### **Savet**

Ovo je recept moje jetrve, pravljeno je sa tim nekim namirnicama koje oni koriste u Nemakoj, adekvatna zamena za šmand je kod nas neutralna pavlaka, a sir može bilo koji naš. Uglavnom, ukus je extra.