

Rezanci sa mesnim narezkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjerezanaca**
- **400 gmesnog narezka**
- **3 dljogurta**
- **1 dlulja**
- **2jajeta**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1/2 kašicesoli**

Za preliv:

- **2 dlmleka**
- **1 cašapavlake**
- **2jajeta**
- **1/2 kašicesoli**

Priprema

Pripremiti sastojke za rad.

Obariti rezance u posoljenoj vodi sa malu ulja. Bariti 7 minuta pa procediti i dok su u cediljci kratko ih staviti pod hladnu vodu da se smlace.

Mesni narezak izgnjeciti viljuškom pa pomešati sa rezancima.

Umutiti 2 jajeta, dodati jogurt, kašiku biljnog zacina i pola kašicice soli pa sve sjediniti sa rezancima i mesnim narezkom. Izruciti u podmazanu posudu za pecenje.

U vanglicu umutiti 2 jajeta, pavlaku i dodati mleko sa pola kašicice soli pa takvom smešom preliti rezance i peci na temperaturi od 200 stepeni 25 minuta.

Savet

Lagano i baš, baš ukusno. Ja ih jedem sa ljutim keapom.