

## **uretina u sosu**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** g cureceg mesa
- **200** ml pavlake za kuvanje
- **200** ml paradajz soka
- **150** g kackavalja
- malomešavine suvog biljnog zacina
- malobibera
- maloulja

### **Priprema**

urece meso iseci na šnile i zaciniti po želji. Pomešati paradajz sok i pavlaku za kuvanje pa u tu smesu dodati šnile. Ostaviti da odstoji pola sata.

U podmazan vatrostalni sud poreati šnile.

Posuti rendanim kackavaljem i peci 30-ak minuta na 200 stepeni.

Poslužiti uz prilog po želji.

### **Savet**