

Tava kosi



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** veca odrezka janjetine
- **6** kašikariže kuvane
- **500 ml**kremastog jogurta
- **1** kašicicaruzmarina
- **2-3** kašikeperšina
- 3jajeta
- **50 g**maslaca
- **2** kašikebrašna
- **1/2** kašicicebibera
- **1** kašicicasoli
- **1** kockajuha janjeca ili povrtna

Priprema

Maslac podjelite na 3 djela jedan dio stavite u dublu tavu zagrijati dodati meso koje ste malo posolili i pobiberili i popržite svaku stranu nekoliko minuta treba tiho da se zapece. Vecu vatrostalnu posudu premazati uljem i posuti pola kolicine riže zatim dodati meso koje ste narezali na manje komade i preko toga dodati ostatak riže. Sve posuti sa ruzmarinom i peršunom.

U maslacu gdje ste popržili meso dodati juhu i promješati. U lonac dodati drugi maslac i brašno. Zagrijati i popržiti da brašno malo porumeni 1-2 minute je dovoljno. Zaliti sa juhom i promješati da se tekucina malo zgusne dodati soli. Maknuti sa štednjaka ostaviti da se malo ohladi oko 10 minuta. Zatim umješati jaja i jogurt i sve dobro promješati sa tom smjesom preliti preko riže i mesa i na kraju dodati treci dio maslaca i komadicima. Staviti peci na 180 step oko 40 minuta.

Ponudite uz Albanski Fergese ili neki drugi umak.

Savet

Ako pravite sa piletinom kao što sam ja onda umjesto ruzmarina dodajte majinu dušicu. I umjesto janjee ili povrtne juhe dodajte kokošiju juhu ili kocku. Inae se priprema pretežno sa janjetinom, a može piletinom. Jelo je veoma ukusno. Poreklom je iz Albanske kuhinje ovo jelo.