Kvrguša (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kom**pilecih bataka
- **po ukusu**suvog biljnog zacina

Za zaliv:

- **3**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **225 -250 g**brašna
- **300-325 ml**mleka
- **50 ml**neutralne pavlake

I još:

- **50 g**otopljenog maslaca
- **oko 200 ml**mleka
- **malo**kisele pavlake

Priprema

Batake oprati, posuti suvim biljnim zacinom i nauljiti. Dobro ih promešati da se zacin upije. Za zaliv umutiti jaja sa mlekom, brašnom, pavlakom i solju da se dobije kaša gustine kao za placinke. Meni je ovo bilo dovoljno za okruglu tepsiju promera 28 cm, a vi možete po želji... Pecnicu ugrejati na 200-220 stepeni, opet zavisi od pecnice, nauljiti tepsiju u staviti da se ulje zagreje. Kad je dovoljno vruce, naliti kašu i složiti batake, pa staviti

da se pece, 20-tak minuta na 200 stepeni.

Kad je kvrguša porumenila, izvaditi je iz pecnice, premazati otopljenim maslacem. Vratiti na par minuta u rernu.

Izvaditi ponovo tepsiju, malo nožem izdici testo, naliti mlekom dno tepsije, a potom preliti i preko. Koliko cete koristiti mleka je vaš izbor, meni je bila dovoljna šolja od 2 dl... Vratiti u pecnicu još 10-12 minuta da se fino zapece i bataci dobiju lepu hrskavu koricu. Poslužiti sa kiselom pavlakom i sezonskom salatom. Prijatno!

Savet