

Elbasan Tava



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg meso jagnjece
- 500 ili 1000 g pavlake ili kiselog mleka (zavisi po clanova porodice ili gostiju)
- 3-5 jaja
- suvi zacin
- so
- maslinovo ulje
- beli luk (utucan)

Priprema

Meso oprati i staviti da se skuva i malo osoliti po želji. Dok se meso skuva pripremiti pavlaku (kiselo mleko) jaja, zacin ili so, ulje malo, beli luk sipati u ciniju sve pomešati.

Na vrh toga staviti meso i politi malo se vodom od mesa, povremeno ako je potrebno sipati po malo vrele vode od mesa.

iniju staviti u rernu na 200 stepeni, zavisi od vremena, dok porumeni povrhu. Prijatno!