

## ***Klepe***



## **Sastojci**

### **Nadev:**

- 300 g mlevenog mesa (najbolje teletina)
- 1 glavica crnog luka
- zacini (so, biber)

### **Testo:**

- 400 g brašna
- 2 jajeta
- so
- voda

### **Preliv:**

- 50 g margarina
- 2 čaše kiselog mleka
- 2-3 cena belog luka

## **Priprema**

Testo zamesiti da bude srednje tvrdo da se može lepo oblikovati. Napraviti jednu jufku i od nje iseci kvadratice 5x5 cm.

Meso i luk propržiti pa zatim ohladiti. Na svaki kvadratic staviti grudvicu mesa, presaviti kvadratice i pritisnuti ih viljuškom da se slepe. Kuvati ih u slanoj i ključaloj vodi dok ne isplivaju na površinu, izvaditi ih i ocediti.

Premažite vatrostalnu posudu sa uljem, poreajte skuvane klepe i prelijte sa 50gr istopljenog margarina. Stavite da se pece 20-tak minuta na 200 stepeni.

Kiselo mleko pomešajte sa isitnjenim belim lukom. Kad su klepe pecene preli ih sa kiselim mlekom i lukom.

Služiti tople.