

ulbastije



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevene junetine
- 400 g krompira
- 3 manje glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 jaje
- 2 kašike brašna
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje (za prženje)

Za bešamel:

- malo putera
- 2-3 kašike brašna
- 500 ml mleka
- 200 ml pavlake za kuvanje
- sir
- so
- biber

Priprema

Luk sitno naseckati, krompir narendati na krupnijoj strani rendeta, a beli luk na sitnijoj. Sve dodati mlevenom mesu. Ulupati jaje i dodati u smjesu. Dodati i 2 kašike brašna, so, biber i suvi biljni zacin. Sve fino izmešati da se masa ujednaci.

Oblikovati ulbastije, kao pljeskavice, i pržiti ih u dobro zagrijanom ulju. Nije cilj da se potpuno isprže, nego samo da uhvate finu koricu sa obe strane.

Pržene ulbastije slagati jednu, do druge u vatrostalnu posudu ili pleh!

Bešamel: Na ulje u kojem se pržilo meso, dodati komadic putera. Staviti 2-3 pune kašike brašna i mešati da se ne stvore grudvice. Sipati mleko mešajuci svo vrijeme. Dodati i pavlaku za kuhanje, so i biber, po želji.

U gotov bešamel dodati i malo sira (kackavalj, parmezan, gauda, ementaler...po želji).

Preliti ulbastije bešamelom, pokriti folijom i peci 30-tak minuta na 220 C. Zatim skinuti foliju i peci još 15-tak minuta na istoj temperaturi.