

"Plnjenjina"



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 kafena kašicicasoli
- 1 kafena kašicicazacina
- malobibera
- 1 supena kašikagriza
- 5 supenih kašikaulja
- 1 manja glavica crnog luka
- 1 pileca džigerica
- 4 kriškehleba
- maloperšunovog lišca

Priprema

U posudi za mešanje polupati jaja pa dodati so, zacin, biber, griz, ulje i peršunov list. Crni luk i džigericu sitno iseckati pa dodati u smesu. Hleb natopiti u vodi, iscediti pa dodati u smesu.

Sve sastojke lagano izmesati i sipati u suskavu kesu za zamrzivac. Kesu sa smesom staviti u supu i kuvati na tihoj vatri oko sat vremena. Pri kraju kuvanja kesu probušiti sa viljuškom, ostaviti još 10 minuta u supi (da upije malo supe), pa tek onda izvaditi na tanjir. Ostaviti u kesi do serviranja da se ne bi ohladila.

Savet