Klepe

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** jaje
- **malo** soli
- **200 ml** mlijeka
- **500-600 g**brašna

Za fil:

- **300 g** mljevnog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **3 cehna** bijelog luka
- **1 kašicica** suhog zacina
- **malo** bibera

Preliv:

- **50 g** putera
- **200 ml** pavlake za kuhanje
- **2 cena**bijelog luka
- **malo** peršuna
- **malo** zacina, bibera

Priprema

Zmijesiti tijesto od, jednog jajeta, mlakog mlijeka i brašna. Ostaviti tijesto da malo odstoji, za to vrjeme pripremamo fil. Sitno isjeckati crveni i bijeli luk, dodati mljeveno meso, zaciniti. Smjesu izmješati. Tijesto razviti i isjeci na manje kocke, na sredinu svake kocke staviti fil i preklopiti, tako da dobijemo trokutic. U kipucoj slanoj vodi kuhati klepe oko 20 minuta. Klepe procijediti i istresti na predhodno zagrijani puter, zatim ih preliti pripremljenim bijelim sosom.

Savet