

?uretina *pod jorganom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g cureceg mesa od bataka
- **100** g suvih kajsija
- **250** g lisnatog testa
- **po ukusu** soli, bibera i suvog biljnog zacina
- **malosusama**
- **1** jaje

Priprema

Otkostiti meso sa bataka i narezati na krupnije komade. Zaciniti po ukusu, nauljiti i ostaviti da odstoji neko vreme. Kajsije potopiti u toplu vodu, da malo omekšaju, ocediti, pa pomešati sa mesom i staviti u vatrostalnu posudu.

Staviti posudu da se pece, malo podliti meso sa toplom vodom, poklopiti i peci da meso omekša. Kad je skoro peceno, razvuci lisnato testo i njime prekriti meso.

Premazati lisnato testo umucenim jajetom i posuti susamom, pa vratiti posudu u pecnicu, da se testo lepo ispece. Poslužiti toplo.

Savet

Naziv jela je, naravno, šala...Ali je ukus izvrstan, korica je hrskava, a meso lepo pečeno i sočno...