

Piletina sa mlincima



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gmlinaca**
- **500 gpileceg belog mesa**
- **500 gpecuraka**
- **200 gkackavalja**
- **1 lvide**
- **1 kockicaza supu**

Za preliv:

- **4 dl kisele pavlake**
- **1jaje**
- **3 dl supe od mlinaca**

Priprema

Domace ili kupovne mlince izlomite na sitnije komade.

Sve prelijte sa 1 litrom vrele vode u kojoj je rastvorena kockica za supu.

Nakon 5 minuta izvadite mlince iz tečnosti i polovinu rasporedite po dnu pekaca ili vatrostalne cinije koju ste prethodno premazali uljem ili mašcu.

U tiganju propržite belo meso, zacinite po ukusu i nakon par minuta dodajte secene šampinjone i njih kratko propržite. Nadev rasporedite preko testa.

Napravite preliv od 4 dl kisele pavlake, 1 jajeta i 3 dl supe u kojoj su stojali mlinci. Izrendajte sir preko nadeva rasporedite polovinu sira i zalijte sa malo preliva. Rasporedite preostalo testo, prelijte prelivom i dodajte rendani sir. Pecite u rerni oko sat vremena na 220 stepeni, dok lepo ne porumeni.

Sacekajte oko 15 minuta da se testo malo prohladi i onda možete lepo rezati na kocke. Služite uz sezonsku salatu.

Savet

Domae mlince napravite na sledei nain, umesite testo od 800 g brašna, 2 jajeta, kašiicom soli, i oko 3,5 dl tople vode. Ostavite testo da malo odmori i nakon toga ga podelite na više obgica. Zagrejte rernu na 250 stepeni i svako testo rastanjite na 1-2 mm debljine i pecite na obrnutoj strani pleha oko 10-tak minuta. Tokom peenja jednom okrenite testo. Kad se ohladi izlomite testo na željene komade i pripremite ovo ukusno jelo. Jelo je daleko ukusnije sa domaim mlincima.