

Fatkina corbica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 praziluka
- 200 g mlevenog mesa
- 50 g krem sira
- 150 ml šmanda (pavlake za kuvanje)
- malo seckanog peršunovog lista
- po ukusu soli i bibera

Priprema

Praziluk oprati i iseci na kockice.

Na puteru ga ispržiti da omekša.

Dodati meso, pa pržiti da promeni boju. Dodati sir, mešati da se otopi, pa naliti šmand i tople vode, onoliko koliko želite da bude gusto. Zaciniti po ukusu, staviti peršun i krckati na tihoj vatri desetak minuta.

Savet

Ovo je recept moje jetrve, pravljen je sa tim nekim namirnicama koje oni koriste u Nemačkoj, adekvatna zamena za šmand je kod nas neutralna pavlaka, a sir može bilo koji naš. Uglavnom, ukus je extra.