

?uretina sa mlincima



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** cureceg mesa (batak, krilo)
- **2 dl** belog vina
- **maloulja**
- **malosoli** i bibera
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1,5 dl** vode

Mlinci:

- **1** jaje
- **1 dl** mlake vode
- **malosoli**
- **250 g** brašna

Priprema

?uretinu kratko obariti pa je staviti u tepsiju. Zaciti po ukusu, malo pouljiti i naliti vodu. Prekriti tepsiju alu folijom i peci u zagrejanj rerni na 250 stepeni oko sat vremena. Skinuti foliju, curetinu preliteri belim vinom i peci još oko pola sata.

Umutiti jaje, dodati vodu, posoliti i postepeno dodavati brašno. Umesiti testo (treba da bude malo mekše od testa za rezanca) i podeliti ga na dve jufke. Jufke rastanjiti, složiti ih u tepsiju i peci na 180-200 C dok lepo porumene. Pecene mlince izlomiti na manje komade, potopiti u kipucu vodu i kratko obariti. Obarene mlince

malo isprati, ocediti ih i staviti u tepsiju u kojoj se pekla curetina i kratko zapeci.

Savet