# *uretina sa pavlakom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Ppotrebno je:**

- **500 g**cureceg belog mesa
- **1 caša (180 g)**kisele pavlake
- **malo**ulja
- so
- zacini

## Priprema

Meso iseci na manje komade.

Propržiti na malo ulja, da promeni boju, posoliti, usuti malo vode (jednu šoljicu) i dinstati oko 15 minuta.

Pred kraj, kad tecnost skoro skroz uvri, dodati zacin, a zatim i kiselu pavlaku. Mešati i posle 3 minuta skloniti sa ringle.

Služiti toplo. Prijatno!

## Savet