

Kvrgusa s mljevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **4 cašebrašna**
- **1 caša mlijeka**
- **1 kašicicasoli**
- **2 ili više caševode**
- **1 jaje**

Za meso:

- **300 gmljevenog mesa**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicacrvene mljevene paprike**
- **1 kašicicamljevenog crnog bibera**
- **1 manja glavicacrvenog luka**
- **1 kašicicaulja**

Priprema

U mljeveno meso dodati isjeckan crveni luk, suvi biljni zacin, biber, crvenu papriku promješati da se sastojci spoje te ostaviti po strani.

Pripremamo tijesto.

U plasticnu posudu za mješanje razmutimo jaje i posolimo. Zatim dodamo mlijeko i brašno i dobro umutimo,

dodati i malo vode. Smjesa je slična kao za palacinke samo puno gušca. Kada je i tjesto spremno krećemo dalje u postupak.

Tepsiju malo pouljiti, a ostatak ulja ako ostane sasuti u meso.

U pouljenu tepsijsku izliti pripremljeno tjesto i prstima uzimati komadice mesa i redati na tjesto.

Staviti peci na 200 stupnjeva nekih 25 minuta.

Kada kvrguša lijepo porumeni izvaditi iz pecnice, zaliti 1 čašom mlijeka te vratiti natrag u pecnicu na 5 minuta da se još zapeče.

Savet

Sastojci su mjereni ašama od jogurta. Kvrgušu po ukusu još premazati domaim vrhnjem te poslužiti uz zelenu salatu. Dobar tek.