

## *Kvrgusa s mljevenim mesom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

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

#### **Za meso:**

- **300 g** mljevenog mesa
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** crvene mljevene paprike
- **1 kašicica** mljevenog crnog bibera
- **1 manja glavica** crvenog luka
- **1 kašicica** ulja

### **Priprema**

U mljevono 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 palačinke samo puno gušća. Kada je i tijesto spremno krecemo dalje u postupak.

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

U pouljenu tepsiju izliti pripremljeno tijesto i prstima uzimati komadice mesa i redati na tijesto.

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 zapece.

### **Savet**

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