

Kvrguša na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

време priprave: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 3 dlmleka
- 1 dl jogurta
- **oko 200 g** brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- **po potrebis**o
- **po potrebi** biber

Ostalo:

- **500 g** pileceg mesa
- **200 g** povrca zlatni mix

Preliv:

- 1 kisela pavlaka
- 50 g krem sira
- 200 g kackavalja

Priprema

Ugrejati rernu na 200C, staviti nauljen pleh u kojem ce se kvrguša peci. Piletinu iseci na manje komadice, ispržiti u teflon tiganju.

Umutiti cela jaja, dodati mleko, jogurt, so, biber i brašno s praškom za pecivo. Sve sjediniti da testo bude gušće nego za palacinke.

Iz rerne izvaditi pleh, sipati pola testa u koji smo dodali povrce zlatni mix, poslagati preko pilece meso i preliti ostatkom testa. Peci na 200C oko 15 minuta pa smaniti na 180C još oko 20 minuta (ovisi o rerni).

Pred kraj pecenja izmešati pavlaku s krem sirom i preliti preko kvrguše. Narendati preko toga kackavalj i peci još malo da se sir istopi i kvrguša zapece.

Savet