

Kvrguša



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 dl mleka
- kisela voda
- oko 300 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- pilece meso
- 1 mala neutralna pavlaka za kuvanje ili zamena 2 jaja, umucena sa 1 malom pavlakom

Priprema

Jaja umutiti, dodati mlako mleko. Postepeno mešajući dodavati brašno, (masa treba da bude, malo gušća od testa za palacinke) i po potrebi kisele vode.

Pilece komade zeciniti i malo propržiti na ulju.

U vruću tepsiju izliti smesu i poredjati meso. Peci 15-20 minuta. kada je gotovo, zaliti pavlakom i vratiti u rernu još jedan minut, da se zapece. Po želji pre pecenja, mogu se poredati i sitno iseceni šampinjoni.