

Kvrgusa (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

време priprave: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecega filea
- 2 jajeta
- **3 dl** mleka
- **1 dl** jogurta
- **200 g** brašna
- **250 ml** neutralne pavlake
- **100 g** putera
- **3 kašike** ulja
- **po ukusu** persuna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po potrebi** ulja

Priprema

Pileci file iseci na šnicle, posuti suvim biljnim začinom i propržiti na puteru. Umutiti jaja, dodati so, mleko, jogurt i brašno (testo treba da bude malo gušće od testa za palacinke). Okrugli pleh pouljiti, staviti na zagrejanu ringlu i sipati polovinu umucene smese.

Poreati pilece šnicle.

Sipati preostalu smesu.

Peci 20 minuta u zagrejanoj rerni, zatim izvaditi i preliti pavlakom i vratiti u rernu još 10 minuta.

Savet