

Kvrguša sa piletinom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- **prstohvat**praška za pecivo
- **po ukusu**so
- **po ukusu**zacin
- 1,5 **dl**vode
- 1 **dl**kisele vode
- **oko 100 g**brašna
- 500 **g**piletina (batak, karabatak, pileca prsa)
- 2manja krompira

Priprema

Brašno, jaja, praška za pecivo, kiselu vodu, so i vodu umutiti (treba da bude gušća od smese sa palacinke zato brašno dodati po potrebi). Za to vreme, u rernu zagrejanu ubacite tepsiju sa malo ulja da se ugreje, pa dodati smesu. Odgore poredjati usoljenu i zacinjenu piletinu i krompir (narezan na kriškice) po želji. Zatim vratiti u rernu i peci oko pola sata.

Savet