Belo meso sa mlincima

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za mlince:

- **600 g**brašna
- **4**jajeta
- **100 g**mleka
- **1 prstohvat**soli

Za namakanje:

- **1 kocka**pileca za supu
- **4 dl**vode

Za sos:

- **400 g**belog mesa
- **3-4 kašike**ulja zaprženje
- **2,5 dl**pavlake za kuvanje
- **180 ml**kisele pavlake
- **po ukusu**soli i bibera
- **po ukusu**origana ili majorana
- **200 g**sira kackavalja

Priprema

Prvo umesiti mlince. Zamesiti brašno, so, jaja, mleko i napraviti loptu koju kad pritisnemo prstom udubljenje se

vraca.

Testo podeliti na dva dela pa ga sasvim tanko razvuci. Može se provuci i kroz mašinu (kad pravim punu meru koristim mašinicu za testo).

Testo prenaciti na prevrnuti pleh, izbockati ga pa ga peci u rerni 5 minuta na 200'C da dobije smedje plikove. Možete ga peci i na ploci od šporeta na koju cete staviti parce folije ili na smederevcu.

Pecenu koru za mlince toplu izlomiti na sitnije delove.

Meso iseci na kockice pa na ugrejanom ulju ispržiti da porumene. Posoliti i pobiberiti.

Izvaditi meso pa u masnocu gde se meso pržilo (ne mari ako ostanu trunke mesa) sipati pavlaku za kuvanje, umešati kiselu pavlaku. Dodati soli i bibera ako treba i malo origana ili majorana. Kad provri skloniti sa vatre.

Staviti vodu da provri pa u nju staviti kocku za supu. Kad prokljuca smanjiti vatru na najslabije i potapati mlince.

U podmazanu vatrostalnu ciniju ili uvec staviti jedan red natopljenih mlinaca. Na mlince rasporediti polovinu mesa, preliti sa sosom i posuti sa malo narendanog sira.

Ponovo staviti red natopljenih mlinaca, mesa, sosa i sira.

Završiti sa trecim redom mlinaca, žaliti sa supom ako je ostalo od potapanja mlinaca, premazati sosom i posuti sa rendanim sirom (ostaviti jedno parce sira) pa staviti u rernu da se pece na 200'C.

Kad mlinci i sir porumene izvaditi ih iz rerne i onda narendati onu ostavljenu kockicu sira. Uvek jedan deo sira narendam na gotovo jelo da bi bilo socnije.

Prohladiti pa seci na parcad željene velicine. Poslužiti uz neku salatu. Ovaj put sam poslužila sa salatom od pecenih paprika i belog luka.

Savet

Belo meso sa mlincima je veoma ukusno i toplo, a i hladnu. Mlinci se mogu kupiti i gotovi, ali ja volim vise domae. Napisala sam punu meru za mlince, a ja sam umesila pola mere (za nas troje dovoljno). Ako umesite celu meru, a ne treba vam toliko ostavite za sledei put (u papirnu kesu) ili za neko drugo jelo. Naravno ovo meso se može praviti i sa ureim mesom.