

Kvrguša (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

време priprave: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 komada** pilecih bataka
- **400 ml** kisele pavlake
- **4** jajeta
- **1 dl** vode
- **1 dl** ulja
- **1 dl** mleka
- **200 g** brašna
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Pavlatku i jaja umutimo, dodamo ulje i vodu promešamo da se sjedini. Dodamo so po ukusu i umešamo brašno sa praškom za pecivo.

U podmazan pleh sipamo smesu, batakke premažemo uljem i zacinimo sa suvim zacinom i reamo u smesu.

Pecemo na 180C oko 25 minuta izvadimo iz rerne i prelijemo sa mlekom.

Vratimo u rernu da se dopece još oko 10 minuta.

Savet

Služimo uz sezonsku salatu.