

## **uretina sa mlincima (2)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g cureceg filea
- **500** g mlinaca
- **550** ml bujona (cureceg ili pileceg)
- **pola** manje kocke za supu
- **1** kisela pavlaka
- **200** g izrendanog kackavalja
- **500** ml neutralne pavlake za kuvanje
- **po ukusu** sveže samlevenog biberna
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** ulja za prženje mesa

### **Priprema**

urece šnicle blago izmasirati prstima. Ako su tanko isecene, nema potrebe da ih luate kuhinjskim cekicem. Posoliti ih i posuti mlevenim bibernom. Zagrejati ulje i ispržiti šnicle sa obe strane po par minuta, da porumene, pa ih iseci po širini na trake.

Staviti bujon da prokljuca, pa razmutiti 1/2 kocke za supu. Ja sam kuvala pilecu supu, pa sam odvadila 550 ml bujona. Umesto bujona se može koristiti i prokljucala voda, u kom slučaju razmutiti celu kocku za supu (11 g). Mlinice izlomiti na manje komade, ali ne mnogo sitno. U vecu šerpu sipati bujon, pa polovinu izlomljenih mlinaca staviti u bujon i dobro ih natopiti. Kada su mlinci omekšali (ne držati ih previše u bujonom da ne bi bili gnjecavi), izvaditi ih i ponoviti postupak sa preostalom kolicinom mlinaca. Pomešati kiselu pavlaku i neutralnu pavlaku za kuvanje i po potrebi i ukusu posoliti.

Uzeti vecu vatrostalnu ili keramicku posudu, ili više manjih posuda i reati slojeve na sledeci nacin: na dno posuda sipati po malo ulja u kome je meso prženo. Zatim staviti malo mlinaca, preko malo umucene pavlake, pa malo isecenog mesa, pa opet pavlake, pa mlinaca, pa pavlake. Ukoliko vam je možda ostalo malo bujona, prelite ga preko mlinaca. Obicno ne ostane ništa kada se mlinci lepo natope. Naravno, sastojke možete reati i po vašoj želji.

Preko umucene pavlake izrendati 150 g kackavalja na krupnoj strani. Rernu zagrejati na 200 stepeni C i peci mlince 20 do 30 minuta (dok ne porumene). Pecene mlince izvaditi iz rerne i posuti preostalim kackavaljem. Ne vracati u rernu, vec ostaviti da se kackavalj otopi.

### **Savet**

Poslužiti toplo.