

## Meggle sufle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 ml** pavlake za kuvanje
- 2 jajeta
- **1 komad** pileceg belog mesa
- **30 g** brašna
- **30 g** margarina
- **1 kašik** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- biber
- suvi biljni zacin

## Priprema

Belo meso staviti da se skuva. Dodati zacine po ukusu. Gotovo meso izvaditi iz vode i kada se malo ohladi iseckati meso na sitnije kockice.

Ako je meso sa koskom onda vratiti kosku u vodu dodati još povrca i skuvati supu ili corbu.

U šerpicu staviti ulje i margarin. Kada se margarin istopi uprziti brašno pa dodati pavlaku za kuvanje. Mešati sve vreme dok se sos ne zgusne.

Sitno iseckati belo meso. Kada se sos skuva ostaviti ga da se malo prohladi. Jaja razdvojiti belanca i žumanca. Od belanca uz dodatak prstohvat soli umutiti šam.

Kada se sos ohladio dodati u njega 2 žumanca i belo meso. Kašikom sve lepo izmešati.

Na kraju dodati umucen šam, tako?e kašikom sve lepo sjediniti. Manja vatrostalna posuda se namaže margarinom i pospe prezlama. Onda se u nju sipa pripremljena smesa i stavi se da se pece 25-30 minuta u zagrejanu rernu na 200 stepeni.

## **Savet**

Služi se kao toplo predjelo, a može i samo to uz ?asu jogurta za ve?eru ili doru?ak.