

Motuljci sa mesom i pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **200 g** mlevenog mesa po izboru (svinjsko, junece)
- **1 glavic** crnog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **2** jajeta
- **400 ml** kisele pavlake
- **1 dl** mineralne vode
- **2 kašike** brašna
- **na vrh noža** sode bikarbone

Priprema

Mleveno meso izdinstamo sa sitno seckanim lukom i zacinima, u mešamo jaja i pavlaku dodamo mineralnu vodu brašno i soda bikarbonu smesu lepo sjedinimo i kašikom razporedimo fil na list kore.

Koru uvijemo u rolat i zamotamo re?amo u podmazan kalup za mafine postupak ponavljamo sa svakom korom pojedinačno.

Pecemo na 200C oko 15 minuta ili dok porumeni.

Gotove pitice vadimo iz kalupa poredjamo na tacnu i vruce premažemo mešavinom ulja i vode, pokrijemo

kuhinjskom krpom i ostavimo 10 minuta da se malo prohladi pre služenja.

Savet

Pitice se mogu služiti uz jogurt za doručak ili večeru.