

# **Motuljci sa mesom i pavlakom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za gibanicu
- **200 g**mevenog mesa po izboru (svinjsko, junece)
- **1 glavicacrnog** luka
- **po ukususo**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **po ukusumleveni** crni biber
- 2jajeta
- **400 ml**kisele pavlake
- **1 dl**mineralne vode
- **2 kašike**brašna
- **na vrh nožasode** 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 reamo 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 doruak ili veeru.