

Butkica sa mlincima zapecena u rerni



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjske butkice
- **250 g** mlinaca
- **1 l** vode
- **2 kašike** kajmaka
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **300 g** kackavalja

Priprema

Butkicu obarite u vodi, a zatim je isecite na kocke. U dublji sud nalijte 1 litar vode, dodajte so i mleveni crni biber po ukusu i zagrejte.

Zatim dodajte 2 kašike kajmaka i 250 ml pavlake za kuvanje.

Dodajte butkicu i mlince koje ste prethodno izlomili na sitnije komade.

Kuvajte na tihoj vatri dok mlinci ne omekšaju.

Nakon toga sve prespite u zemljanu posudu, od gore narendajte kackavalj, stavite u hladnu rernu i zapecite na 200 stepeni oko 30 minuta.

Nakon toga izvadite i poslužite.

Savet