

## ***?uretina sa višnjama***



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g curetine
- **2** glavice crnog luka
- **2** šangarepe
- **1 mala kašikica** karija
- **2 male kašikice** suvog biljnog zacina

#### **Sos:**

- **100** g višanja
- **2** dl vode
- **1 kašika** šećera
- **1 mala kašikica** brašna

#### **Mlinci:**

- **500** g mlinca

### **Priprema**

Staviti da se dinsta luk, šangarepa i curetina. Dodati biljni zacin i kari. Dodati vode, vreme dinstanja 30 minuta. Za to vreme obariti mlince. U vatrostalnu ciniju, sjediniti dinstanu curetinu i obarene mlince. I zapeci u rerni 30 minuta na 200C. Napraviti sos, tako što se kuvaju višnje, šećer i voda, pred kraj dodati brašno. Gotovu curetinu sa mlincima, preliti sosom od višanja.

## **Savet**

Jako je lepo i sa sosom od malina, i šumskog voća! Prijatno!