

Kvrgusa

Ovaj recept sam dobila od moje komsinice koja je bosanka inace, isprobala sam sinoc recept i



1 Mikserom umutiti jaje sa 2 dl mleka i 2 dl vode. U to polako dodati 200 gr brasna da se zamesi testo kao za palacinke, samo malo gusce.

2 Mladi sir izgnjeciti viljuskom, i dodati ga u smesu lagano mesajuci. Posoliti. Smesu izliti u predhodno napoljen pleh.

3 Pilece batake odvojiti od karabataka (a mozete odvojiti meso od kostiju pa ga isitniti) posoliti, povegetiti, naneti biber i alevu papriku. Zacinjene batake poredjati preko smese u plehu.

4 Prekriti alum.folijom i peci na 250°C oko 20 min. Nakon toga skinuti foliju pa preliti pavlakom u koju smo dodali malo bibera pa vratiti da se dopece jos 20 minuta na istoj temperaturi.

Napomena:

Umosto batake mozete staviti suvo meso, salame, kobasice. Prijatno!!!

Sastojci:

pilecih bataka 3 para
jaje 1
mleka 2 dl
brasna 200 gr
mladog sira 200 gr
kisele pavlake 2 dl
aleva paprika, vegeta,
crni biber. so i mleveni