

# **Kvrguša na moj nacin**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2** jajeta
- **3** dl mleka
- **1** dl jogurta
- **oko 200** g brašna
- **1/2** kesice praska za pecivo
- **po potrebiso**
- **po potrebi** biber

### **Ostalo:**

- **500** g pileceg mesa
- **200** g povrca zlatni mix

### **Preliv:**

- **1** kisela pavlaka
- **50** g krem sira
- **200** g kackavalja

## **Priprema**

Ugrejati rernu na 200C, staviti nauljen pleh u kojem ce se kvrguša peci. Piletinu iseci na manje komadice, ispržiti u teflon tiganju.

Umutiti cela jaja, dodati mleko, jogurt, so, biber i brašno s praškom za pecivo. Sve sjediniti da testo bude gušce nego za palacinke.

Iz rerne izvaditi pleh, sipati pola testa u koji smo dodali povrce zlatni mix, poslagati preko pilece meso i preliti ostatkom testa. Peci na 200C oko 15 minuta pa smaniti na 180C još oko 20 minuta (ovisi o rerni).

Pred kraj pecenja izmešati pavlaku s krem sirom i preliti preko kvrguše. Narendati preko toga kackavalj i peci još malo da se sir istopi i kvrguša zapece.

### **Savet**