

## Kvrguša od piletine ili pilećih krila

Autor Administrator

Četvrtak, 23 Svibanj 2013 14:12 - Ažurirano Četvrtak, 23 Svibanj 2013 15:03

---



Kvrguša je jedno jednostavno, ali veoma ukusno jelo. Sve u svemu, za pripremu ovog jela dovoljno je oko 45 minuta, a najviše do jednog sata..

Sastojci za četiri osobe:

25 dekagrama glatkog brašna i 25 dekagrama oštrog brašna,

3 jaja,

Mlaka voda,

Pola kesice praška za pecivo,

Soli po želji,

Pola pileta u komadima ili 12 – 15 pilećih krila,

Dva decilitra kiselog vrhnja,

Petnaest dekagrama putera

## Kvrguša od piletine ili pilećih krila

Autor Administrator

Četvrtak, 23 Svibanj 2013 14:12 - Ažurirano Četvrtak, 23 Svibanj 2013 15:03

---

Rerna se odmah uključi da se zagrije na 220 C. Zamijesi se tijesto od brašna, tri jajeta, praška za pecivo i soli, svakako u mlakoj (nipošto vreloj!) vodi. Konzistencija tijesta treba da je takva da se tijesto može lako razlijevati u tepsiji. Tijesto za kvrgušu treba da bude slično onom koje se priprema za palačinke, ali treba da bude malo gušće.

Ostavite tijesto da odstoji 15 minuta. Komadi piletine ili pileća krila se u tavi malo prepeku na ulju i s jedne, i sa druge strane. Tepsija se pomasti uljem. Pomašćena tepsija se stavi u rernu da se dobro zagrije. Nakon oko pet minuta zagrijana tepsija se izvadi iz rerne i u nju se izlije tijesto i poravna. Tijesto treba da bude debelo 12 – 15 mm.

Onda se u tijesto poslažu komadi piletine ili pileća krila. Svaki se komad malo pritisne tako da je pola komada mesa u tijestu, a pola iznad tijesta. Tepsija se tada stavi ponovo u rernu i peče 25 – 30 minuta. Ako se želi da je kvrguša bude tvrđa, peče se 30 minuta, a ako želite da bude mekša po konzistenciji, onda se peče 25 minuta.

Prije nego li se kvrguša izvadi iz rerne “ucvrka” se puter i čim je tepsija sa kvrgušom izvađena iz rerne sva se prelije se ucvrkanim puterom. Nakon toga se prelije i sa dva decilitra kiselog vrhnja (mileram, pavlaka). Nakon toga se kvrguša ponovo stavlja u rernu da se zapeče još desetak minuta.

Kvrguša se servira samo dok je vruća. Tada je najbolja, ali se može jesti i ohlađena.

Prijatno!