



## Brza ćuretina s mlincima

*Kako jednostavno i brzo pripremiti ovaj tradicionalni specijalitet pokazao nam je Dragan Manić, kuvar beogradskog restorana „Gaj“*

### Potrebno je za 2 osobe

200 g ćurećeg belog mesa, beli biber, suvi biljni začini, 200 ml neutralne pavlake, 150 g mlincica, 100 ml pilećeg bujona



**1.** Isecite ćureće belo meso na šnicle, malo ih izdinstajte u tiganju sa mesom, posolite i pobijeljavite.



**2.** Kad meso porumeni s jedne strane, okrenite ga da bi porumenilo i s druge, pa ga izvadite.



**3.** U isti tiganj sipajte pileći bujon i neutralnu pavlaku.



**4.** Zatim dodajte narendani kačkavalj i kuvajte na tihoj vatri da se mešavina zgusne u glatki beli sos.



**5.** U mali vatrostalni sud sipajte malo sosa i po njemu složite izlomljene mlince. Odozgo porcijajte proprženo ćureće meso i prelijte sosom.



**6.** Zatim složite red s izlomljenim mlincima i prelijte ostatkom sosa. Pecite desetak minuta na 200 stepeni. Nakon pet minuta pečenja izvadite jelo i odozgo pospite mešavinom od rendanog kačkavalja, parmezana i gorgonzole. Vratite da se peče još pet minuta.



Specijalitet „Ćuretina s mlincima“ pripremio Dragan Manić, kuvar i predlaže da uz ovaj specijalitet poslužite crno vino, rakiju od maline ili hladan sok.