

# HERCEGOVAČKI ČERVIŠ

ČERVIŠ



## Štampa

Priprema

30 Minuta

Kuvanje

40 Minuta

Ukupno

1 Čas 10 Minuta

Ovo starinsko jelo pravi se od junećeg ili pilećeg mesa. Reč červiš je persijskog porekla.

Autor: Verica Gaćinović

Sastojci

- 350 grama brašna
- 3 jaja, malo soli i malo vode
- 500 grama junetine
- 100 grama maslaca
- 1 decilitar ulja
- 2 kašike začina od povrća
- 1 glavica belog luka
- 1 decilitar belog vina
- ½ litre vode
- So i biber po ukusu

Uputstvo

1. Od jaja, brašna, soli i 2-3 kašike vode zamesiti čvrsto testo pa ga izrendati na krupnije rende.
2. Taranu (mrvice) ostaviti na čistoj krpi da se prosuši oko pola sata.
3. Junetinu iseckati na vrlo sitne kockice, i dinstati na ulju, dodavajući po malo vode dok ne omekša.
4. Dodati začini i biber.
5. Kada je meso omekšalo i voda isparila dodati prosušenu taranu, pa sve zajedno još malo propržiti.
6. Izmešati i staviti u tepsiju podmazanu maslacem.
7. Preliti sa mešavinom vina, ½ litre vode i iseckanog belog luka.
8. Staviti listove maslaca.
9. Peći u zagrejanj rerni dok voda ne ispari i dok červiš ne porumeni.

Napomena

Uz červiš možete poslužiti kiselo mleko.