



Bosnië en Herzegowina

Kvrguša

600 gr. kipfilet
1 afgestreken el. vegeta
4 eieren
100 gr. bloem
een snuf zout
4 dl. melk

Klop de eieren los en meng ze met de bloem, het zout en de melk. Laat het een kwartiertje rusten. Ondertussen verwarm je de oven voor op 200°C.

Snij de kipfilets in kleinere stukken, doe ze in een kom en bestrooi ze met de vegeta. Schep het eens goed om. Bak de stukjes kip in een paar el. hete olie al omscheppend snel rondom bruin.

Vet een ovenschaal in met boter of olie en zet het even in de oven zodat het warm wordt. Giet een derde van het eierbeslag in de ovenschaal. Daarop leg je het vlees. Overgiet het met de rest van het beslag, schuif het terug in de oven en bak het in ongeveer 20 minuten mooi goudbruin.