Kroatië

Mlinci

350 gr. bloem
lauw water
zout

Kneed een deeg van de bloem, een snuf zout en net zoveel lauw water tot je een samenhangend, maar niet al te stevig deeg hebt. Kneed het goed door.

Verdeel het deeg in 4 - 5 stukken. Bestuif een werkblad met bloem en rol daar met een met bloem bestoven deegroller iedere deegbal uit tot een dun vel van 1 mm. dik.

Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier en leg daar een lap deeg op. Bak het in een hete (200ºC.) oven gaar.

Laat de gebakken deegbladeren afkoelen. Bewaar ze in een keukendoek tot gebruik.

Breek de vellen deeg in (niet te kleine) stukken. Nu kun je er twee dingen mee doen:

- Kook ze in gezouten water. Meteen opdienen bij gebraden vlees, overgoten met de braadsappen.
- Haal het gebraden vlees (de kalkoen, de kip, het varken of wat dan ook) uit de braadslee. Giet het teveel aan vet er uit. Roer de aanbaksels los met een scheutje water. Leg daar de mlinci in, hussel het allemaal goed door elkaar en bak ze heel eventjes in de oven.

In beide gevallen dien je de mlinci meteen op samen met het vlees en het braadvocht.