Pljeskavice sa piletinom, gljivama i sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg filea
- **200 g**šampinjona
- **1 mala glavica**crnog luka
- **2**jajeta
- **1 kašika**soja sosa
- **1 kašika**senfa
- **5 kašika**ribanog sira
- **2 kašike**brašna
- **zacini**so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Pileci file narezati na kockice, zaciniti mješavinom zacina, dodati soja sos i senf, pa sve dobro izmješati. Staviti u frižider oko 30 minuta.

Šampinjone narezati na kockice, pa pržiti na malo ulja.

Dodati i sitno sjeckan luk, zaciniti po ukusu (so, biber, mješavina zacina), pa još kratko dinstati. Ostaviti da se ohladi.

Sjediniti file, šampinjone, umucena jaja, brašno i ribani sir. Sve dobro sjediniti, pa ostaviti u frižider oko 30

minuta.

Kašikom vaditi pljeskavice i spuštati na zagrijano ulje...

Pržiti da porumene sa obje strane. Staviti na kuhinjski ubrus, da se ocijede od suvišne masnoce, pa poslužiti.

Poslužiti tople uz prilog, po ukusu, ili salatu!

Savet

U originalnom receptu u smjesu idu 3 kašike majoneze. Ja sam umjesto majoneze stavila 1 kašiku senfa i 1 kašiku soja sosa.