

Belo meso punjeno spanacem i buavim sirom-mmmmm njam! :D



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** belog mesa na kostima
- **3 šake** mladog spanaca
- **oko 50 g** buavog sira po izboru
- **oko 100 g** mladog sira kriškaša
- **malomaslinovog** ulja
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **oko 1/2 kašičice** belog luka u prahu

Sos:

- **1 kašika** pavlake
- **1** limun
- **malosoli**

Prilog:

- **500 g** šampinjona
- **2/3** cašepavlake
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

Priprema

Meso skinuti sa kostiju i iseci u 4 deblje šnicle. Svaku šniclu preseći na polovinu po dužini, tik do ivice, pa raširi da se dobije veća šnicla. Istucati svaku šniclu tuckom za meso (paziti da meso ne postane "providno" i da se ne iskida) i posuti suvim biljnim zacinom i biberom.

Spanac oprati i staviti u vruću vodu. Kada voda provri, pustiti da baci par kljuceva. Obaren spanac ohladiti i sitno naseckati. U manju šerpu staviti malo ulja na dno i pustiti da se zagreje. Na ulje staviti oko pola kašičice belog luka u prahu (možete i jedan cen svežeg) i mešati dok ne promeni nijansu. Na propržen luk staviti spanac i naliti malo vode. Kada voda ispari ubaciti iseckan/izgnjecen kriškaš. Nakon minut, dva ubaciti i isecen buav sir na male kocke. Kada buav sir pocne da se topi-fil je spreman.

Na sredinu svake šnicle staviti po jelovnu kašiku fila. Šniclu prvo uviti ka sredini sa dužih strana, a zatim preklopiti i krace i sve povezati cackalicama da se dobiju cvrsti paketic. Šnicle možete motati i na druge nacine-kako je vama zgodnije :) Umotane šnicle ostaviti na tanjiru i politi svaku sa malo maslinovog ulja.

Dok šnicle odmaraju spremite pecurke. Svaku pecurku naseckati na listice i staviti ih u dublju šerpicu cije dno ste pokrili sa malo ulja. Šerpicu poklopiti dok pecurke ne puste vodu. Držati ih polu-poklopljene još par minuta, a zatim skloniti poklopac, dodati suvi biljni zacin i pustiti da voda ispari. Kada voda ispari dodati pavlaku, promešati, pustiti da bace još koji kljuc i skoniti poklopljene na stranu.

Keramicki/teflonski/grill tiganj posuti sa malo ulja (da prekrije dno cisto) i staviti sve 4 šnicle da se peku. Poklopiti tiganj poklopcem ili alu-folijom. Meso ce pustiti vodu i pocece da se dinstaju. Ostaviti ih poklopljene dok skoro svo meso ne "pobeli", tj. dok ne promeni boju. Kada meso promeni boju, skinuti poklopac/foliju i višak vode od dinstanja presuti u šoljicu. ostaviti toliko vode da tiganj ne bude skroz suv. Tada ce meso poceti da se pece i da poprima rumenu boju.

Dok se meso pece, iscediti jedan limun i staviti ga u šoljicu sa vodom od dinstanja. U sosic dodati malo soli i jednu, dve kašike pavlake (ostatak od 2/3 pavlake koju smo staviti u šampinjone). Promešati ga i ostaviti na stranu da se poveže.

Meso je gotovo kada porumeni sa svih strana (ja licno volim da se dobro zapece pa dobije onu slatku koricu), a ukoliko niste sigurno da li je gotovo iznutra, uvek ga možete zaseci na najdebljim delovima. Šampinjoni imaju blag ukus, sos je lagano kiselkast i osvežavajuć, a meso upečatljivo. Ostaje vam da uživajte u kombinaciji :)

Savet

Poetnici, slobodno se odvažite da napravite ovo jelo, nije komplikovano :) Potrudila sam se da ga detaljno objasnim baš zbog vas :) Uživajte :*