

Jarebice sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jarebice
- 500 g šampinjona
- 70 g butera
- 50 g suve slanine
- 2 parceta hleba
- 2 cašice konjaka
- 1 kašika ulja
- pola šolje mleka
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Jarebice ocistiti i oprati. Hleb potopiti u mleko.

Na mašini za meso samleti iznutricu od jarebice i 50 g ocišcenih i opranih šampinjona, pa propržiti na 20 g zagrejanog butera. Zatim ovo pomešati sa hlebom oceenim od mleka, posoliti, pobiberiti, dodati kašicicu sitno isečenog peršunovog lišca, sve dobro izmešati i ovim papuniti jarebice. Otvore zaštitni cistim belim koncem, pa na zagrejanom buteru jarebice naglo propeci sa svih strana. Tada ih prelititi konjakom i zapaliti. Zatim dodati ocišcene, oprane i na listice iseckane šampinjone, sitno iseckanu suvu slaninu, ulje, mleveni biber i so. Naliti malu šoljicu vode i peci u zagrejanoj rerni oko pola casa.