

Kuglice od pileceg belog mesa u umaku od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kuglice:

- **200 g** pileceg belog mesa - mlevenog
- **1 krišk**astarog belog hleba
- **2 kašike** prezle
- **1** jaja
- **malosoli**
- **malokarija** u prahu
- **malobibera** mlevenog
- **malomuskatnog** oraščica u prahu
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malosoda** bikarbonate

Za umak:

- **50 g** margarina
- **1 glavica** crvenog luka srednje velicine
- **250 g** šampinjona
- **1 1/2 dl** poluslatkog belog vina
- **1 dl** kisele pavlake
- **1 kašicica** - **prepunaskrobnog** brašna
- **1 dl** vode
- **malo** soli
- **malomlevenog** bibera
- **malokarija** u prahu

Priprema

Pilece belo meso, ako niste nabavili samleveno, samleti na mašini za mlevenje mesa, te na kraju mlevenja propustiti kroz mašinu za mlevenje 1 krišku hleba. U slučaju da radite sa već mlevenim mesom, tada krišku hleba namočite u vodu, i za 5 minuta je iscedite i izgnječite i dodajte mlevenom mesu. U posudicu stavite mešavinu začina: malo soli, malo karija u prahu, malo bibera, malo muskatnog oraščica u prahu, malo suvog biljnog začina i malo soda bikarbonate. Mlevenom mesu dodajte jaje, napred pripremljenu mešavinu začina i 2 kašike prezle, dobro promešajte i pustite da odstoji 10-ak minuta.

Od smese praviti kuglice velicine oraha, tako što malom kašicom vadimo smesu i stavljamo na dlan koji smo posipali prezlama i formiramo kuglice. Od ove količine smese dobije se 23-25 kuglica (zavisno od velicine parчета hleba i jajeta).

Luk ocistiti i sitno iseckati. Šampinjone ocistiti i iseckati na listice U tiganj staviti 50 g maslaca ili margarina da se otopi, dodati iseckani luk i dinstati ga na slaboj temperaturi da postane staklast, dodati iseckane šampinjone, prodinstati dok vlaga ne ispari, oko 15 minuta. Dodati 1 1/2 dl vina, malo soli i malo bibera.

Umak kuvati na laganoj vatri dok ne baci ključ, pa dodati kuglice od mlevenog mesa i lagano promešati.

Poklopiti posudu i dinstati na laganoj vatri dok kuglice ne omekšaju oko 15 minuta uz povremeno mešanje. Dok se kuglice dinstaju umuti 1 kašičicu skrobnog brašna i malo kari praha sa 1 dl vode (uz polako dodavanje vode) i na kraju dodati 1 dl pavlake i dobro izmešati. Tu mešavinu dodati u umak i kuvati uz mešanje na srednjoj temperaturi dok se malo zgusne desetak minuta.

Savet

Služiti toplo uz pire od krompira i zelenu salatu Ko ne voli okus karija, može ovaj specijalitet raditi i bez njega, iako on daje specifičan ukus.