

## *Uštipci od piletine*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 komada pilecih grudi
- 4 kašike pavlake
- 200 g žutog sira (kackavalj, ajdamer, trapist)
- 50 g parmezana
- 2 jaja
- brašno
- ulje
- biber
- so

#### **Za sos sa pecurkama:**

- 300 g šampinjona
- 300 g pavlake
- 40 g maslaca
- peršun

### **Priprema**

Piletinu odvojenu od kostiju i isecenu na komade pomešati s pavlakom i ostaviti pola sata, zatim samleti na vodenici za meso, dodati parmezan, sir isecen na kockice, so, biber. Ulupati jaja, malo posoliti, od dobro izmešane mase oblikovati loptice, svaku uvaljati u brašno i u jaja i pržiti na vrelom ulju da lepo porumeni. Pripremiti sos od rastopljenog maslaca, sitno secenih pecurki i pavlake. Kuvati oko 15 minuta na umerenoj temperaturi i posuti iseckanim peršunom. Uštipke preliti sosom.