

Uštipci od piletine



Sastojci

Potrebno je:

- 2 komada pilečih 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 prelitи sosom.