

Punjena pileca prsa



Sastojci

Potrebno je:

- 2 komada vecih pilecih prsa
- 500 g šampinjona
- 100 g pilece džigerice
- 2 glavice luka
- 2 dl belog vina
- 1 kašika zacina
- 20 g brašna
- 1 dl ulja
- biber
- so

Priprema

Meso odvojiti od kosti tako da dobijete 4 velika komada. Svaki komad zarezite da dobijete džep. Premažite zacinom iznutra, malo posolite i punitite filom. Zatim pricrvstite cackalicom, uvaljajte u brašno i ispecite na vrelom ulju, postepeno dolivajte vino i vodu dok ne omekša.

U drugu posudu stavite deo ulja pa propržite isecenu glavicu luka i preostale šampinjone isecene na listice. Zatim posolite i pobiberite. Kad šampinjoni omekšaju, dodajte ih u posudu na ispržena prsa. Pustite da sve zajedno još zakipi pa služite.

Fil pripremite na sledeci nacin: isecenu glavicu luka ispržite na delu ulja, dodajte pecurke (200 g) isecene na listice i na kraju isecenu džigericu. Posolite, pobiberite i sve naglo propržite.