

Govedina sa graškom i pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g goveeg mesa
- 300 g graška
- 150 g šampinjona
- 120 g suvog hleba
- 80 g belog sira
- 80 g mladog luka
- 150 ml mleka
- 1/2 dl supe
- 0,6 dl ulja
- 1 jaje
- biber
- so

Priprema

Zagrejati ulje u tiganju, propržiti luk, dodati seckane pecurke i grašak. Dinstati nekoliko minuta a zatim skinuti s vatre. Dodati izgnjecen sir, jaje, hleb (prethodno potopljen u mleko i dobro oceen), malo soli i bibera. Dobro sjediniti.

Govedinu iseci na tanke šnicle, jako izlupati (istanjiti) i puniti gotovim filom. Punjene šnicle povezati tankim kanapom i peci na tihoj vatri, uz stalno okretanje.

Servirati toplo, uz salatu i prepecen hleb.