

## *Govedina sa graškom i pecurkama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g govežjeg 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 oceđen), malo soli i bibera. Dobro sjediniti.

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

Servirati toplo, uz salatu i prepečen hleb.