Šnicle od pasulja u sosu od pecuraka

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolje pasulja
- 1 kriška hleba
- 1/4 šolje mleka
- 2 jajeta
- 2 kašike prezli
- 3 kašike maslaca (za šnicle)
- 50 g suvih gljiva ili 500 g šampinjona
- 1 veca glavica crnog luka
- 2 kašike maslaca ili 3 kašike ulja
- 1 kašika brašna
- 1 šolja govede supe ili supe od kocke
- 2-3 kašike sitno seckanog peršuna
- so i biber po ukusu (za sos)

Priprema

Obaren pasulj pomešati sa hlebom natopljenim u mleko, samleti, dodati jaja, zaciniti, zamesiti, formirati šnicle, uvaljati ih u prezle i pržiti na vrelom ulju.

Suve pecurke skuvati u neposoljenoj vodi a sveže oprati i usitniti. Na maslacu propržiti luk i pecurke, posuti brašnom, zaliti supom i kuvati 10-15 minuta.

Umak zaciniti po ukusu, posuti peršunom i kratko u njemu prokuvati šnicle od pasulja.