

Šnite od teletine i šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g šampinjona
- 150 g sveže slanine
- 100 g dimljene slanine
- 400 g teletine bez kosti
- 150 g pilece džigerice
- 1 glavica luka
- 1 dl crnog vina
- 2 jajeta
- peršunov list
- maslac
- ulje
- biber
- so

Priprema

Šampinjone pažljivo ocistite, operite i nasecite na tanke listice, zatim ih prodinstajte na maslacu i ohladite. Teletinu, svežu i dimljenu slaninu, džigericu, luk i peršunov list sameljite, dodajte jaja, vino i dinstane pecurke, posolite, pobiberite i izmešajte u jednolicnu smesu.

U uski i dugacak kalup za kolace, prethodno namašćen, ulijte pripremljenu smesu, odozgo prelijte uljem, pokrijte aluminijumskom folijom, i stavite u vecu posudu u kojoj ima vode.

Tako pecite u remi na vecoj temperaturi oko 1 sat i 20 minuta.

Peceno malo ohladite, izrucite i nasecite na kriške.