

Punjene pilece grudi



Sastojci

Potrebno je:

- 2 komada većih pilecih grudi
- 100 g pilece džigerice
- 500 g šampinjona
- 2 glavice crnog luka
- 2 dl belog vina
- 1 kašika zacina
- 1 kašika brašna
- 1 dl ulja
- biber
- so

Priprema

Meso odvojiti od kosti tako da se dobiju 4 velika komada. Svaki komad zarezati da bi se dobio džep.

Premazati zacinom iznutra, malo osoliti i puniti sledecim nadevom: jednu sitno secenu glavicu crnog luka propržiti na malo ulja, dodati 200 grama na listice isecenih šampinjona i isecenu džigericu, pobiberiti, posoliti i sve naglo propržiti.

Napunjeno meso pricvrstiti cackalicom, uvaljati u brašno i ispeci na vrelom ulju da porumeni, a zatim postepeno dolivati belo vino i vodu dok ne omekša.

U drugu posudu staviti malo ulja, pa prodinstati jednu glavicu sitno secenog luka i preostale šampinjone isecene

na listice, a zatim pobiberiti i posoliti.

Kada šampinjoni omekšaju, sipati ih preko ispečenog mesa i pustiti da još malo sve zajedno provri.