

Punjena piletina u sosu od šampinjona



Sastojci

Sastojci za punjenu piletinu:

- 1 kg pilecih prsa
- 120 g gove?e pršute
- 200 g kackavalja
- 50 g krem sira
- 100 ml pavlake
- bosiljak
- origano
- zacin
- biber
- so

Sastojci za sos:

- 400 g svežih šampinjona
- 500 ml neutralne pavlake
- 2 kašicice senfa
- 3 kisela krastavcica
- 20 g butera
- zacini

Za pohovanje:

- brašno
- jaja
- prezla
- ulje

Priprema

Pileca prsa razrezati po sredini i rastanjiti tuckom, kackavalj i pršutu narezati na tanke listice. Svako parce piletine posoliti, pobiberiti, premazati mešavinom krem sira i pavlake, pa na to složiti po par parcadi kackavalja i pršute, a zatim posuti bosiljkom i origanom, pa preklopiti piletinom.

Zagrejati ulje u dubljem sudu, svaki komad punjene piletine uvaljati, naravno, u brašno, jaja, pa u prezle i staviti da se prži do zlatnožute boje.

Šampinjone iseci na listice, u posudi zagrejati buter, staviti šampinjone da se krckaju i kada im ispari tecnost dodati im sitno secene kisele krastavcice, bosiljak, so, biber i na kraju neutralnu pavlaku i senf..ostaviti da smesa prokljuca.

Po tanjiru prvo poredjati tanko isecene komade piletine, pa ih preliti sosom od šampinjona.