

Pileca Kara?or?eva sa sosom od pecuraka



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Pileca Kara?or?eva:

- **600** g pileceg belog mesa (otkošcenog)
- **200** g šunke
- **200** g kackavalja
- kajmak
- mleveni biber
- suvi biljni zacina
- **2** jajeta
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- brašno
- prezle

Sos od pecuraka:

- **50** g belih šampinjona
- **50** g tamnih šampinjona
- **50** g glisicarki
- **50** g vrganja
- **300 ml** mleka
- **1,5 kašika** brašna
- **100 ml** belog vina
- **1 kašicica** dižon senfa
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **100 g** kisele pavlake
- **50 g** putera

- mleveni biber
- suvi biljni zacín

Priprema

Pileca Kara?or?eva: Pilece, belo, meso iseci na šnicle, debljine 1 cm. Preko svake, isecene, šnicle staviti providnu foliju i tuckom za meso, blago, ih izlupati, da bi se dobila veca površina. Šnicle posuti biberom i suvim biljnim zacínom, po ukusu i ostaviti pola sata, da odstoje.

Šunku i kackavalj iseci na prutice (ja sam koristila stišnjenu šunku i edamer kackavalj, prutice sam sekla 2 cm širine, a dužinu odrediti prema širini šnicle).

Svaku šniclu premazati, u tankom sloju, kajmakom. Preko pore?ati isecenu šunku i kackavalj, pa meso zaviti u rolat. Ivice podaviti unutra, da ne bi iscureo fil.

Smesa za pohovanje: U jednu posudu razbiti dva jajeta i umutiti. Dodati pola kašícice suvog biljnog zacina i sjediniti. U drugu posudu staviti brašno, a u trecu posudu staviti prezle (kolicina brašna i prezli prema potrebi).

Rolnice mesa uvaljati prvo u brašno, pa u jaja i, na kraju, u prezle. Još jedanput ih uvaljati u jaja i u prezle, da bi korica bila, fantasticno, hrskava.

Sipati ulje, 2 cm visine, u dublji tiganj i staviti da se ugrije. Meso staviti na zagrejano ulje, da se prži. Meso pržiti na tihoj temperaturi, da bi se ravnomerno ispržilo. U toku prženja nekoliko puta ga okretati. Prženo meso izvaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Sos od pecuraka: Bele i tamne šampinjone, kao i lisicarku i vrganje (lisicarku i vrganje sam koristila zamrznute) iseckati sitno. Staviti 50 g putera da se rastopi, dodati, isecene, pecurke i staviti da se pecurke prže. Ne poklapati ih. Pri kraju prženja, kada ispari sva voda koju su pecurke pustile, posuti ih sa, malo, suvog biljnog zacina i mlevenog bibera. Pržene pecurke, rešetkastom, kašíkom izvaditi iz tiganja, a tiganj vratiti na vatru.

U masnoci, u kojoj su se pržile pecurke staviti brašno, promešati da se, brašno, malo proprži, pa naliti sa, toplim, mlekom. Žícom za mucenje sjediniti mleko sa brašnom, da nema grudvica. Zatim dodati belo vino, dižon senf i beli luk u prahu. Promešati, pa dodati kiselu pavlaku. Žícom za mucenje sjediniti. Posuti suvi biljni zacín i biber, po ukusu. Vratiti pržene pecurke u sos, krckati jedan minut i skloniti sa vatre.

Pilecu Kara?or?evu poslužiti sa sosom od pecuraka i krompir pireom. Prijatno!

Savet