

Pilece cuftice u sosu od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pilecih prsa
- **1** jaje
- **2 kašike** prezli
- **1 kriška** hljeba
- kurkuma
- biber
- suvi biljni zacini
- **50** g suve pecenice (pršut..)
- **1 pakovanje** šampinjona
- **1 dl** bijelog vina
- **1 dl** vrhnja za kuhanje
- **50** g kajmaka
- **1 dl** vode
- **1 kašika** brašna

Priprema

Meso, jaje, prezle, zacine staviti u sjecku samljeti. Krišku hljeba pokvasiti pa dodati u meso. Samleti još malo pa u samljevenu smjesu dodati isjeckan pršut. Oblikovati cuftice.

Šampinjone isjeckati, prodinstati, zaciniti pa nasuti vino. Dodati cuftice pa poklopiti 15 minuta da se krcka na laganoj vatri. Umutiti vrhnje vodu i kašiku brašna pa dodati u tavu. Pustiti još 15 minuta da se krcka. Na kraju dodati kajmak i promiješati da se istopi.

Savet

Jelo je za prste polizati!