

Pilece cufte u sosu od šampinjona



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pilecih prsa
- **1**jaje
- **2 kašike**rezli
- **1 kriška** hljeba
- kurkuma
- biber
- suvi biljni zacin
- **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 sjecka 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 poližati!