Belo meso punjeno pecurkama



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za punjenje:

- **1/2**belog pileceg mesa
- **400 g**šampinjona
- **po potrebi**praziluk
- **po potrebi** so
- **1/2**crvene paprike
- **50 g**dimljeni sir sa suncokretom
- **po potrebi**biber

Ostalo:

- **po potrebi** ulje
- **1**manja šargarepa
- **1/2**crvene paprike

Priprema

Manji deo šampinjona iseci na manje listice, ostatak iseci krupnije, iseckati praziluk, crvenu papriku na kockice i sve zajedno dinstati u tiganju na malo ulja. Posoliti i pobiberiti.

Za to vreme otkostiti belo meso i od njega iseci dve vece šnicle. Pomocu folije na dasci izlupati i posoliti meso.

Na sam pocetak šnicle staviti deo fila od pecuraka pa preko toga štapice dimljenog sira. Prebaciti bocne krajeve mesa na unutra i pomocu folije uviti u rolat. Ostaviti meso u toj foliji i staviti na tacnu. Držati sat vremena u

frižideru. Sve ponoviti i sa drugom šniclom.

U tiganj sipati malo ulja i kad se ugreje, rolnicu provuci kroz brašno, istresti višak i pržiti u tiganju poklopljeno. Pri kraju prženja u tiganj dodati tanko iseckanu šargarepu i papriku na kolutove. Servirati sa ostatkom dinstanih pecuraka.

Savet