

Pilece šnicle u sosu od šampinjona, pavlake...



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,3 kg** belog pileceg mesa (otkošćenog)
- 3 jajeta
- brašno
- zacin za piletinu
- ulje

Fil sa šampinjonima:

- 1 veća glavica crnog luka
- **400 g** šampinjona
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Fil sa tikvicama:

- 1 manja tikvica
- 1 veća šargarepa
- 1 veća crvena paprika
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

... i još:

- **300 g** kackavalja (gauda)
- **250 g** krem pavlake za kuvanje

Priprema

Meso iseci na šnicle, debljine 1cm, blago ih izlupati tuckom za meso (preko providne folije ili kese, da se ne bi povredila struktura mesa) i zaciniti ih zacinom za piletinu. U jedan tanjir umutiti jaja, a u drugi staviti brašno. Svako parce mesa uvaljati u brašno, provuci kroz jaja i staviti na zagrejano ulje. Šnicle ispržiti sa jedne i druge strane. Ispržene šnicle izvaditi u veci pleh (ja sam koristila pleh od el. šporeta).

Fil sa šampinjonima: Crni luk sitno iseckati, a šampinjone iseci na listice. Na zagrejano ulje staviti crni luk, malo propržiti, pa dodati šampinjone. Dinstati samo malo, oko pet minuta (neka ostane tecnost od šampinjona, to ne smeta), zaciniti i skloniti s vatre.

Fil sa tikvicama: Tikvicu oljuštiti, krupno izrendati, posoliti i ostaviti (pod nagibom) da se ocedi. Krupno izrendati šargarepu i papriku. U posudi gde se pržilo meso staviti šargarepu, papriku i oceene tikvice. Posuti sa biberom i suvim biljnim zacinom, promešati i propžiti (paziti da povrce ne postane previše mekano).

Fil sa tikvicama staviti, kašikom, preko svakog parceta mesa. Izmeu mesa rasporediti fil sa šampinjonima, zajedno sa tecnošcu koju je povrce pustilo. Na svako parce mesa dodati i po malo iseckanih maslinki.

Kackavalj krupno izrendati i staviti preko mesa (odnosno preko fila sa tikvicama). Viljuškom proci izmeu kackavalja i fila. Preko svakog parceta mesa naneti po jednu kašicicu krem pavlake za kuvane, a ostatak pavlake, ravnomerno, sipati preko fila sa šampinjonima.

Pleh staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni, da se jelo zapece. Kada se kackavalj rastopi izvaditi pleh iz rerne, ostaviti pet minuta, pa poslužiti.

Savet