

Ruske kocke (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Podloga - kora:

- **500 g**pileceg filea
- **250-300 ml**pavlake za kuvanje
- **1**jaje
- **1 vezaperšuna**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Fil:

- **500 g**šamšinjona
- **200 g**krem sira
- **1 srednja glavicacrнog luka**
- **30-50 g**maslaca
- **1 cenbelog luka**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

Samleti pilece belo meso i pomešati ga sa ostalim sastojcima za koru. Masa treba da je rea, da curi (ne mnogo)

sa kašike. Pleh 20x40 (iz rerne) obložiti papirom za pecenje, pa ravnomerno rasporediti smesu za koru. Peci 20 minuta na 200 stepeni. Kora treba da ostane bela, a krajevi ce se pri pecenju odvojiti od ivica kalupa. Pecenu koru ohladiti i preseći na dva dela po dužoj strani. Za fil sitno iseckati luk pa ga prodinstati na puteru. Kad postane staklast, dodati sitno iseckane šamšinjone, pa dinstanti dok ne odmeknu. Dodati so i biber, pa ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati krem sir i po želji seckani beli luk. Fil rasporediti na obe polovine kore, pa ih staviti jednu na drugu. Iseci na kocke željene velicine (16 komada ili više, stvar ukusa). Ukrasiti listicima peršuna i dinstanim šampinjonima*.

Savet

*Izabrati jako sitne peurke, pa iz sredine svake isei po dva listia. Prodinstati ih na malo putera, pa izvaditi na salvet da upije masnou. **Dekoracija može biti i cveti od sira, šargarepe i sl.