

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 ukusu**
- **po ukusu** biber

Fil:

- **500 g** šamšinjona
- **200 g** krem sira
- **1 srednja** glavica crnog luka
- **30-50 g** maslaca
- **1** cenbelog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber

Priprema

Samleti pilece belo meso i pomešati ga sa ostalim sastojcima za koru. Masa treba da je ređa, 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 dinstati 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 pečurke, pa iz sredine svake iseći po dva listića. Prodinstati ih na malo putera, pa izvaditi na salvet da upije masnou. **Dekoracija može biti i cveti od sira, šargarepe i sl.