

## *Jarebice sa šampinjonima*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jarebice
- 500 g šampinjona
- 70 g butera
- 50 g suve slanine
- 2 parceta hleba
- 2 čašice konjaka
- 1 kašika ulja
- pola šolje mleka
- peršunov list
- mleveni biber
- so

### **Priprema**

Jarebice ocistiti i oprati. Hleb potopiti u mleko.

Na mašini za meso samleti iznutricu od jarebice i 50 g očišćenih i opranih šampinjona, pa propržiti na 20 g zagrejanog butera. Zatim ovo pomešati sa hlebom oce?enim od mleka, posoliti, pobiberiti, dodati kašicicu sitno isecenog peršunovog lišca, sve dobro izmešati i ovim papuniti jarebice. Otvore zašiti čistim belim koncem, pa na zagrejanom buteru jarebice naglo propeci sa svih strana. Tada ih preliti konjakom i zapaliti. Zatim dodati očišćene, oprane i na listice iseckane šampinjone, sitno iseckanu suhu slaninu, ulje, mleveni biber i so. Naliti malu šoljicu vode i peci u zagrejanjoj rerni oko pola casa.