

Belo meso punjeno pecurkama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za punjenje:

- 1/2belog pileceg mesa
- **400 g**šampinjona
- **po potrebipraziluk**
- **po potrebi** so
- 1/2crvene paprike
- **50 g**dimaljeni sir sa suncokretom
- **po potrebibiber**

Ostalo:

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