

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

...

Punjeno belo meso



Sastojci:

400 g pilećeg belog mesa- file
4 tanke šnite juneće pečenice, dimljene
4 tanke šnite sira edamera, gaude ili sl.
10 -ak listova spanaća
1 manja šargarepa
1 čen belog luka
4-5 listića sveže žalfije
1 dl belog vina
1/2 kašičice gustina
biber, so po ukusu

Pileće belo meso, poželjno domaće zato što treba da bude veliko. 400 g su dva komda, presecite ih na pola, na približno podjednake delove. Sredinu svakog komada zasecite tako da dobijete "džep". Pažljivo ostrim nožem proširite džepove koliko je moguće a da ne rasečete meso do kraja. Posolite i pobiberite spolja i unutra.

Spanać operite i skuvajte. Šargrepu ljuštilicom za povrće isecite na šire rezance. Podelite sastojke na četi dela, pa redjajte spanać, pečenicu zatim sir pa šargarepu. Uporedite naslagane sastojke sa komadom mesa u koji ćete ih staviti, treba da budu malo manji od veličine "džepa",

višak odsecite nožem. Pažljivo napunite džep pa ga zatvorite čačalicama.

U dublji tiganj sipajte ulje da prekrije dno. Čen belog luka zgnječite pa njega i listiće žalfije stavite u vrelo ulje. Pržite 2-3 minuta, da bi se ulje aromatizovalo. Izvadite začine i stavite ih sa strane. Pržite meso po 3-4 minuta sa svake strane, dok ne porumeni. Na karju vratite žalfiju i beli luk u tiganj, smanjite vartu i sipajte belo vino. Dinstajte poklopljeno 5-10 minuta. Izvadite meso, odstranite čačalice, svaki komad presecite na pola pa poredjajte na tanjir za serviranje. U tiganj ako je previše vina isparilo dolite malo supe, pa sipajte 1/2 kašičice gustina i brzo mešajte dok se saft ne zgusne. Prelite meso sa njim. Po služite uz grilovano povrće.