

Friptura ucraineana cu ciuperci

Ingrediente

*1 kg cotlet scurt dezosat
150 g ciuperci
2 oua fierte tari
1 ou crud
50 g unt
50 g cascaval ras,
sare
piper macinat.*

Preparare

*Se calesc ciupercile in unt cu sare si piper, pana cand scade zeama.
Se iau de pe foc si se amesteca cu ouale fierte si taiate marunt, oul crud si se mai condimenteaza.
Se cresteaza carnea in lung, pana cand se obtine o deschizatura mai adanca, in forma literei V.
Se umple crestatura cu ciupercile si se sareaza carnea.
Se asaza pe o folie de aluminiu unsa cu unt, se impacheteaza capetele, ca sa nu iasa umplutura. Se da la cuptorul fierbinte si se prajeste 1,5-2 ore.
Se desface din folie si se mai prajeste, pana cand se rumeneste.
Se serveste cu paine alba, moale.*