

Piletina sa povrćem (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 manji karfiol
- 1 manji brokoli
- 2-3 šargarepe
- 1 **pakovanje** šampinjona
- 2 pavlake
- 500 g piletine

Priprema

Skuvati šargarepu. Staviti brokoli i karfiol u proključalu i posoljenu vodu dok ne omeknu.

Iseckati šampinjone na listove, posolite, pobiberite i pržite.

Meso lepo posoliti i pobiberiti i staviti da se prži.

Kada šampinjoni budu gotovi dodajte iseckanu šargarepu, brokoli i karfiol, dodati 2 pavlake i još malo propržiti.

U vatrostalnu činiju stavite piletinu pa preko povrća i stavite u rernu da se zapeče.

Savet