Složenac od piletine i šampinjona

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **400 g**šampinjona
- **200 g**suve slanine
- **250 ml**Moja Kravica kisele pavlake
- **100 ml**Moja Kravica mleka
- **po ukusu**soli
- ulje za prženje

Priprema

Slaninu i pilece meso i šampinjone iseci na sitnije kockice. Najpre na sasvim malo ulja može i bez ulja ako je slanina masnija propžiti slaninu, dodati belo meso, i dalje pržiti sve dok meso ne omekša. Dodati šampinjone i sve zajedno pržiti dok i oni ne omekšaju. Pavlaku i mleko pomešati i preliti gotovo jelo. Peci 10 minuta u zagrejanoj rerni na 200 C.

Savet

Mleni sastojci korišeni su iz kuhinje Imlek.