

Piletina, šampioni i krompir zapečeni u belom sosu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** listašunke
- **3**veca krompira
- **500** g pilecih grudi
- **8-10** šampiona
- **2** male glavice crnog luka

Marinada za pileci grudi:

- senf
- so
- paprika u prahu
- suvi zacini

Za sos:

- **2** jajeta
- **5** kašikajogurta
- **150** ml rama

Priprema

Zaciniti pilece grudi i ostavidi malo da odstoje u frižideru. (senf, soli, paprika u prahu, suvi zacini)

Oljuštiti krompir i staviti da se kuva u posoljenoj vodi. Krompir da ne bude kuvan do kraja.

U posudje staviti listove šunke (prekrite dno). Krompir iseci na krugove i prekriti šunku.

1 glavicu luka dinstirati u ulji sa šampionima, koji ste pre toga iseckali na listici, posoliti malo. 1 glavicu luka dinstirati i ubaciti pilece grudi. Preko krompira poredjati pilece meso. Preko pileceg mesa poreati šampione.

Zamutiti jaja, jogurt i ram. Sosom preliti. Ubaciti u zagrejanu rernu na 200°C za 40 minuta.

Savet