

Piletina sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg belog mesa
- **500 g** šampinjona
- **1 kesica** krem supe od pecuraka
- **2 kašeka** pavlake
- **malosoli**
- **oko 200 ml** ulja

Priprema

Šampinjone ocistiti, oprati, skinuti drške i iseci. Belo meso iseci na kockice. Zagrejati ulje.

Belo meso uvaljati u prah krem supe od pecuraka, pa malo propržiti u ulju (da blago porumeni) i staviti u tepsiju. Nakon toga vrlo malo propržiti i šampinjone u istom ulju, pa ih staviti preko belog mesa.

Pavlake izmešati sa vrlo malo soli, (dodati prah od supe ukoliko je ostao), pa preliti preko šampinjona. Zapeći u rerni oko 30 minuta na 200 C.

Savet