

# **Brza piletina sa šampinjonima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g**pilecih prsa
- **500 ml**pavlaku za kuvanje
- **200 g**šampinjona
- **1 kesica**krem supe od pecuraka

## **Priprema**

Šampinjone ocistiti i iseci na listice. Pileca prsa iseci na tanke šnicle i izlupati cekicem. Uvaljati ih u smesu za krem supu od pecuraka.

U podmazanu vatrostalnu ciniju reati polovinu šampinjona, pa uvaljane pilece šnicle, pa ostatak šampinjona.

Sve prelitи pavlakom za kuvanje.

## **Savet**

Brzo i lako, a veoma ukusno.