

Pileca fantazija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**krompira
- **1,5 dl**mleka
- **50 g** margarina
- **300 g**pileceg belog mesa
- **300 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**pilecih grudi (salame)
- **150 g**kackavalja
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Krompir skuvati, ocediti i ispasirati sa mlekom i margarinom. Zaciniti po ukusu. Pilece meso iseckati na kocke, pa pržiti na zagrejanom ulju. Kada meso promeni boju dodati sitno seckan crni luk i šampinjone na listice. Zaciniti i dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke.

Podmazati vatrostalni sud pa rasporediti pire krompir.

Preko staviti meso sa pecurkama..

..pa poreati pilece grudi (salamu).

Posuti rendanim kackavaljem i peci u rerni 20-tak minuta na 200 stepeni.

Savet