

Piletina iz rerne sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog pileceg mesa
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **250 g**šampinjona
- **2 kašičice**senfa
- **3 kašike**brašna
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- so, biber, suvi biljni zacin
- pršunov list, svež

Priprema

Piletinu isecite na šnicle i zacinite. Premažite senfom i ostavite da stoji i malo pokupi sve ukuse. Za to vreme na crnom i belom luku ispržite šampinjone iseckane na listice, pa kada sva voda ispari dodajte pavlaku za kuvanje. Zacinite. Kada malo uvri, sklonite sa vatre i dodajte svež peršunov list.

Piletinu uvaljajte u brašno sa obe strane pa propržite kratko na ulju, tek da porumeni. U podmazanu uvecaru poreajte piletinu, pa zalijte sosom od pecuraka. Pecite u rerni oko dvadesetak minuta na 200 stepeni.

Savet

Služite uz salatu po želji. Prijatno ! :)