

# **Portugalska piletina**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**pileceg belog mesa
- **4**kropmpira
- **200 g**mariniranih šampinjona
- **4**jajeta
- **150 g**kackavalja
- **180 ml**kisele pavlake
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**

## **Priprema**

Pilece meso i krompir iseci na kocke pa propržiti na zagrejanom ulju. Zaciniti po ukusu i sipati u podmazan vatrostalni sud.

Umutiti jaja sa pavlakom pa preliti preko mesa i krompira. Peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Zatim izvaditi iz rerne, poreati šampinjone..

..posuti rendanim kackavaljem..

..i peci u rerni još 15 minuta.

**Savet**