

Piletina i šampinjoni u sosu od pavlake



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja šampinjona**
- **1 parcepilecih prsa**

Sos:

- **150 ml ulja**
- **2 kašike brašna**
- **250 ml mleka**
- **250 ml vode**
- **1 caša (180ml) kisele pavlake**
- **po ukusu soli**
- **malomiroje**
- **na vrh kašicice muskatni orašcic**

Još:

- **za podmazivanje ulje**
- **po ukusu suvi biljni zacin**
- **po potrebikari**

Priprema

Piletinu iseci na krupnije kockice. Zaciniti suvim biljnim zacinom i karijem. Šampinjone oprati, ocistiti od

peteljki i vece samo preseci na pola.

Sos: u manjoj šerpici ugrejati ulje, dodati brašno i mešati da se razbiju grudvice. Zatim pomešati mleko i vodu i uliti uz mešanje. Mešati da se malo zgusti pa skloniti sa šporeta i dodati pavlaku. Izmešati da se lepo razbije i sjedini. Dodati so po ukusu, muskatni orašcic i malo mirojje.

Vatrostalnu posudu podmazati uljem. Poreati šampinjone pa preliti sa malo sosa, zatim poreati zacinjenu piletinu, preliti sa malo sosa i poreati ostatak šampinjona. Zaliti ostatkom sosa i poklopiti vatrostalnu posudu. Staviti da se malo krcka i zapece na 150C.

Savet

Ja sam pripremila sa šampinjonima bez drškica, ali može i sa. Svakako ih nisam bacila, iskoristila sam ih za jednu finu salaticu koju nisam stigla da uslikam jer se pojela i pre nego što se i lepo ohladila kao i ovaj ruak, koji sam uslikala u poslednjem asu :-) :-D