

Zapečena piletina u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **400 g** šampinjona
- **500 ml** mleka
- **1** kašak iseke pavlake
- **1** kašika brašna
- **100 g** kackavalja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

Priprema

Meso iseci na kocke, zaciniti i propržiti na zagrejanom ulju. Zatim meso izvaditi na tanjir.

Na istoj masnoci propržiti sitno seckan crni luk. Kad postane staklast, dodati šampinjone iseckane na listice. Dinstati 5-10 minuta, pa dodati mleko, pavlaku i zacine. Dobro promešati i dodati kašiku brašna.

Kuvati minut-dva, dodati meso.

...pa sipati u vatrostalni sud.

Posuti rendanim kackavaljem i peci pola sata na 200 stepeni.

Savet