

Piletina sa gljivama iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih prsa
- **250 g** šapinjona
- **150 g** milerama
- **100 g** ggaude sira
- **3** jajeta
- **1** cenbjelog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

Piletinu izrezat na kocke posoliti i pobiberite. Propržite u tavi sa maslinovim uljem pa dodaj te gljive izrezane na kriške. Posolite i pobiberite i dodajte sitno sjeckani bjeli luk. Poredajte u tepsiju pa prelite mješavinom jaja i milerama pospite izredanim sirom i pecite u reni zagrijanoj 180 stepeni 20 minuta.

Savet

Ukusno i kremasto savršen ruak uz bilo koji prilog, ja sam kao prilog dodala pečene paprike i salata paradajz.