

Piletina u sosu od šampinjona (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** pilecig fila
- **300 g** šampinjona
- **1** kisela pavlaka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1** jaje
- **100 g** gauda
- **50 g** maslaca
- **1** krem supa od pecuraka

Priprema

Piletinu isecite na tanke šnicle i uvaljajte ih u krem supe od pecurki. Na dno vatrostalne posude rasporediti kockice maslaca i rasporediti meso.

Šampinjone operite, isecite na tanke listice i rasporediti preko piletine.

Pavlaku, neutralnu pavlaku i jaje umutite. Prelijte meso i pecurke i po želji posolite.

Pecite oko 30 minuta. Pred kraj pecenja dodajte narendanu gaudu.

Savet