

Piletina sa šampinjoni na poseban nacin



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veknahleba
- **800** g pileci bataci i karabataci
- **10** listovapraške šunke
- **400** g šampinjona
- **1** glavica crni luk
- **1** srednja šargarepa
- **2** kašike pavlake
- **1** kašica soli
- **1/2** kašice bibera
- **1** kašica seckanog peršunovog lista
- **25** g margarina
- **50** g rendanog kackavalja
- **2** kašike ulja

Priprema

Batake i karabatake skuvati sa zeleni, 1/2 sata. Izvaditi meso, odvojiti od kostiju i stino iseckati. Luk i šargarepu sitno iseckati i propržiti na ulju, dodati seckane šampinjone na listice i dinstati dok voda ne uvri. Zatim dodati so, biber seckano meso, pavlaku i peršunov list. Sve dobro izmešati. Vatrostalnu posudu velicine 22x22x7 cm sa unutrašnje strane namazati margarinom i poreati hleb secen na kriške i odvojeno od kore hleb zaliti sa supom, u kojoj se kuvalo meso, da se natopi. Potom poreati prašku šunku tako da polovina visi preko posude. Sipati dinstanu smesu, prelitati sa šunkom, opet poreati kriške hleba natopiti supom i rasporediti kackavalj. Peci 40 minuta na 200 stepeni.

Savet