

Zapečena piletina sa krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **600 g** krompira
- **200 g** mariniranih šampinjona
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **150 g** kackavalja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** bibera
- **1 kašica** belog luka u prahu
- **po potrebi** ulja

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti piletinu iseckanu na kocke, zatim dodati krompir. Sipati 2 dl vode i dinstati uz povremeno mešanje. Zaciniti po ukusu i sipati u vatrostalni sud.

Preko mesa i krompira rasporediti šampinjone pa preliteri pavlakom za kuvanje.

Posuti rendanim kackavaljem.

Peci u zagrejanom rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet