Piletina sa povrcem i šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pileca prsa
- 2 glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- 5 cena belog luka
- 1 paradajz
- 200 g seckanih mariniranih šampinjona
- 150 ml belog vina
- ulje
- so
- mleveni biber
- krompir (po potrebi)

Priprema

U dublji sud sitno iseckati beli luk. Dodati parcad paradajza, šampinjona, crnog luka i šargarepe. Posoliti i pobiberiti.

U nauljenu posudu ili u pekacu poredjati red krugova krompira. Dodati mešavinu povrca i duguljastu parcad piletine. To sve prekriti, preostalim krugovima krompira. Posoliti, dodati belo vino i 200 ml vode.

Poklopiti pekac, ili ako je posuda bez poklopca prekriti aluminijumskom folijom i peci 2 h na 250 C.