

Socna piletina sa povrcom i pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pilecih belih šnicli
- 300 g krompira (a može i više)
- 1 šargarepa
- 200 g pecurki
- 2 glavice crnog luka
- 1 kašika senfa
- 100 g suve slanine
- 250 ml neutralne pavlake
- zacini po želji

Priprema

Prvo propržiti posoljeno belo meso da porumeni, pa poreati u vatrostalnu posudu. Preko piletine poreati prethodno obareno povrce, iseceno na kockice.

U jednom tiganju upržiti crni luk, zatim dodati iseckane pecurke.

Kada se to izdinsta, dodati iseckanu slaninu, a odmah posle dodati 1 kašiku senfa i neutralnu pavlaku i zaciniti po ukusu. Pustiti da se ukuva 5-6 minuta.

Kada je gotovo sve to preliti preko mesa i povrca i staviti u rernu da se zapece 20-ak minuta. Prijatno!