Piletina sa povrcem i šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pilecih prsa
- 2 glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- 5 češnja belog luka
- 1 paradajz
- 200 g seckanih mariniranih šampinjona
- 150 ml belog vina
- ulje
- so
- mleko

Priprema

Sitno iseckati beli luk, a paradajz, crni luk na krupnije komade ili kolutove. Povrcu dodati seckane marinirane šampinjone i dobro izmešati. Mešavinu povrca posoliti i pobiberiti.

Pileca prsa iseci na krupnije duguljaste komade, a krompir na kolutove. U nauljenu posudu ili pekac poreati red kolutova krompira, rasporediti preko mešavinu povrca, pa na kraju poreati duguljastu parcad piletine. Mešavinu povrca i mesa prekriti preostalim krompirom. Posoliti krompir, pa sve preliti belim vinom i vodom.

Posudu prekriti poklopcem ili aluminijumskom folijom. Jelo peci 2 sata na 250 C.