

Simpaticna piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg belog mesa
- **300 g** šunke
- **300 ml** pavlake

Ostalo:

- **200 g** kackavalja
- **teglica** šampinjona

Priprema

Isecemo pilece belo meso na listice (debljine 2cm), propržimo u tiganju, dok ne porumeni.

U dublju vatrostalnu posudu poreati piletinu, tako da prekrijemo dno posude.

Preko piletine narendamo šunku, zatim premažemo pavlakom, narendamo kackavalj.

Stavimo pecurke i ubacimo u rernu na 200 C dok ne porumeni.

Savet

Voditi računa da pavlaka nije vodena, jer i peurke puštaju vodu. Ako Vam se ipak desi da ostane "vode" u posudi, slobodno odaspite višak.