

Carska piletina



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog pileceg mesa
- **400 g**svežih šampinjona
- **2 struk**apraziluka
- **3 kašike**brašna
- zacin
- peršun

Priprema

Luk propržiti na ulju.

Šampinjone iseci na polovine. I propržiti i njih sa lukom.

Skuvano belo meso iscepcati na sitnije komadice i poreati u pouljenu vatrostalnu ciniju. Zaciniti vegetom.

Preko mesa dodati pecurke i luk.

Napraviti bešamel sos od vode i brašna i politi jelo.

Iz supe u kojoj se kuvalo jelo dodati dve kutlace jelu. Zapeci u unapred zagrejanoj rerni 30 minuta. Pred kraj pecenja posuti jelo iseckanim svežim peršunom. Prijatno

Savet

Ukus je stvarno carski...