

Piletina na francuski nacin



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**pavlake za kuwanje
- **400 g**šampinjona
- **600 g**pilecih prsa
- **1 kesica**krem corbe od pecuraka
- **2 cene**abelog luka
- **400 g**testenine

Priprema

Iseckati pileca prsa na sitne kockice. Šampinjone oprati i ocistiti. Zatim ih iseckati na listice. U vatrostalnu ciniju reati prvo red šampinjona, posuti suvim bilnjim zacinom, red belog mesa, posoliti i na kraju šampinjoni. Na vrhu posutti iseckana 2 cena luka na sitne kockice.

U šerpici prokuvati vodu i dodati smesu za corbu od šampinjona. Kada se skuva polovinu sipati u ciniju i peci na 200 C 45 minuta. U ostatak corbe od pecuraka sipati 250 ml pavlake za kuwanje. Naliti sve u ciniju i peci još 20 minuta.

Prokuvati testeninu sa malo soli i ulja. Izvaditi ciniju i sjediniti je sa testom i zapeci jod 10-ak minuta

Savet

Preporuka....savršeno je....