

Piletina sa senfom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **300 g** šampinjona
- **3 kašike** kisele pavlake
- **2 kašike** senfa
- **100 g** kackavalja
- **malobibera**
- **malomešavine** zacina
- **maloulja**

Priprema

Meso iseci na kockice pa propržiti na malo ulja, zaciniti i skloniti sa vatre. Na malo ulja dinstati crni luk, dodati šargarepu i šampinjone iseckane na listice. Zaciniti i krckati 15-ak minuta. Kad voda koju su pustile pecurke ispari dodati pavlaku, promešati i skinuti sa vatre. Meso premazati senfom, prebaciti u tepsiju i preliti pripremljenim sosom. Posuti rendanim kackavaljem i peci 10-15 minuta na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz pomfrit i kupus salatu.