

Zapečena piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g pilećih grudi
- **100** g slanine
- **5** listova šunke
- **1** glavicacrнog luka
- **400** g šampinjona
- **2** dlkisele pavlake
- **1** jaje
- **100** g kackavalja
- parcemargarina
- **2** kašikesenfa
- malomešavine zacina
- malobibera
- maloulja

Priprema

Slaninu iseci na kocke, šampinjone na listice, meso na šnicle, a kackavalj izrendati. Vatrostalnu ciniju premazati margarinom, poreati šunku da prekrije dno, a zatim posuti slaninom. Meso zaciniti, premazati senfom i poredjati preko slanine. Meso posuti crnim lukom i šampinjonima. Poreati još jedan red mesa i staviti ostatak luka i šampinjona. Umutiti jaje i pavlaku pa preliti, posuti kackavaljem i peci sat vremena na 200 stepeni.

Savet