

Zapečena piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilecih grudi
- **100 g** slanine
- **5** listova šunke
- **1** glavica crnog luka
- **400 g** šampinjona
- **2 dl** kisele pavlake
- **1** jaje
- **100 g** kackavalja
- **par** cm margarina
- **2** kašike senfa
- **mal** omešavine začina
- **mal** o bibera
- **mal** o ulja

Priprema

Slaninu iseci na kocke, šampinjone na listice, meso na šnicle, a kackavalj izrendati. Vatrostalnu činiju premazati margarinom, poreati šunku da prekrije dno, a zatim posuti slaninom. Meso začiniti, 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