

Piletina sa pecurkama i kackavaljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilecih grudi
- **400 g** šampinjona
- **2** jajeta
- **1** pavlaka
- **150 g** kackvalja

Priprema

Propržiti piletinu iseckanu na krupnije komade. U istom ulju izdinstati šampinjone. Sipati u pleh ili šerpu piletinu, odozgo šampinjone. U odgovarajucu posudu umutiti pavlaku i jaja, pa preliteri preko pileline i šampinjona. Odozgo naredati kackavalj i zapeci u rerni. Prijatno!

Savet