

Piletina, šampioni i krompir zapeceni u belom sosu



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 listašunke**
- **3veca krompira**
- **500 g pilecih grudi**
- **8-10 šampiona**
- **2 male glavice crnog luka**

Marinada za pileci grudi:

- senf
- so
- paprika u prahu
- suvi zacini

Za sos:

- **2 jajeta**
- **5 kašika jogurta**
- **150 ml rama**

Priprema

Zaciniti pilece grudi i ostaviti malo da odstoje u frižideru. (senf, soli, paprika u prahu, suvi zacini)

Oljuštiti krompir i staviti da se kuva u posoljenoj vodi. Krompir da ne bude kivan do kraja.

U posudje staviti listove šunke (prekrite dno). Krompir iseci na krugove i prekriti šunku.

1 glavicu luka dinstirati u ulji sa šampionima, koji ste pre toga iseckali na listici, posoliti malo. 1 glavicu luka dinstirati i ubaciti pilece grudi. Preko krompira poredjati pilece meso. Preko pileceg mesa poreati šampione.

Zamutiti jaja, jogurt i ram. Sosom preliti. Ubaciti u zagrejanu rernu na 200°C za 40 minuta.

Savet