Piletina sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pileceg belog mesa
- **500 g**šampinjona
- **1 kesica**krem supe od pecuraka
- **2 čaše**kisele pavlake
- **malo**soli
- **oko 200 ml**ulja

Priprema

Šampinjone ocistiti, oprati, skinuti drške i iseci. Belo meso iseci na kockice. Zagrejati ulje.

Belo meso uvaljati u prah krem supe od pecuraka, pa malo propržiti u ulju (da blago porumeni) i staviti u tepsiju. Nakon toga vrlo malo propržiti i šampinjone u istom ulju, pa ih staviti preko belog mesa.

Pavlake izmešati sa vrlo malo soli, (dodati prah od supe ukoliko je ostao), pa preliti preko šampinjona. Zapeci u rerni oko 30 minuta na 200 C.

Savet