Zapeceni pire krompir sa piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1/2 kg**belog pileceg mesa
- **400 g**šampinjona
- **1 čaša**kisele pavlake
- **1 kašika**pikantnog senfa
- **400 ml**pavlake za kuvanje
- **300 g**kackavalja
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Krompir ocistiti, iseci na krugove i staviti da se kuva, u posoljenoj vodi.

Šampinjone iseci na listice i, na malo ulja, ih ispržiti. Pržene šampinjone izvaditi u tanjir. U istom tiganju, dodati još malo ulja, i staviti da se prži piletina, isecena na kockice.

Kada se meso isprži, iskljuciti šporet i dodati ispržene šampinjone. Promešati, pa dodati zacine, po ukusu. Dodaj senf i kiselu pavlaku, pa dobro promešaj.

Skuvani krompir procediti i napraviti pire, na uobicajeni nacin (sa dodatkom ulja, putera ili margarina i mleka).

Odgovarajucu posudu, u kojoj ce se peci, dobro podmazati, pa sipati pire i ravnomerno ga rasporediti. Preko pirea sipati mešavinu sa piletinom i poravnati. Zatim sa pavlakom za kuvanje sve ravnomerno zaliti i, preko svega, krupno narendati kackavalj.

Rernu prethodno zagrejati na 200 stepeni i staviti jelo da se zapece. Kada porumeni izvaditi i poslužiti sa salatom, po želji.

Savet