

Piletina sa pecurkama i kikirikijem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** belog pileceg mesa
- **300 g** šampinjona
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **50 g** pecenog, slanog, kikirikija
- **2 kašike** izrendanog parmezana
- **1 veka** glavica crnog luka
- **3 veka** češnjak belog luka
- **1 kesica** krem supe od pecuraka
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Crni luk iseci na rebarca i staviti da se prži, na malo ulja.

Kada luk, malo, omekša dodati šampinjone, isecene na deblje listice, kao i sitno iseckani beli luk. Pržiti, na tihoj temperaturi, dok ne ispari tecnost koju su pecurke pustile.

Za to vreme belo meso iseci na tanje šnicle i posuti ih suvim biljnim zacinom i biberom. Uzeti manji pleh, u kome ce se peci jelo, pa ga podmazati uljem. Po dnu pleha rasporediti ispržene pecurke.

Svaku šniclu belog mesa uvaljati u prah krem supe od pecuraka i složiti preko poreanih, isprženih, šampinjona.

Poreane šnicle preliti sa pavlakom za kuvanje i svaku šniclu malo podici, tako da pavlaka prodre i ispod šnicli.

Krupnije samleveni kikiriki posuti preko pavlake i...

...završiti sa posipanjem izrendanog parmezana. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 C. Peci dok jelo ne dobije lepu rumenu boju. Poslužiti uz pirinac sa kikirikijem ili uz krompir pire. I naravno uz salatu, po želji.

Savet