

Brza piletina sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pilecih prsa
- **500 ml** pavlaku za kuvanje
- **200 g** šampinjona
- **1 kesica** krem supe od pecuraka

Priprema

Šampinjone ocistiti i iseci na listice. Pileca prsa iseci na tanke šnicle i izlupati cekicem. Uvaljati ih u smesu za krem supu od pecuraka.

U podmazanu vatrostalnu ciniju reati polovinu šampinjona, pa uvaljane pilece šnicle, pa ostatak šampinjona.

Sve preliti pavlakom za kuvanje.

Savet

Brzo i lako, a veoma ukusno.