

Pilece kockice



Sastojci

Potrebno je:

- 2 komada belog mesa
- 500 g šampinjona
- 1 šargarepa
- 1 glavica crnog luka
- 1 kisela pavlaka
- brašno
- malo senfa
- malo bibera
- malo origana
- seckani peršun
- kackavalj
- ulje
- so

Priprema

Iseci belo meso na kockice, uvaljajti ih u brašno i propržiti na ulju.

U drugom tiganju na malo ulja propržiti sitno seckan crni luk, obarene seckane šampinjone i rendanu šargarepu. Nakon toga dodati kiselu pavlaku i malo bibera.

U podmazanu vatrostalnu posudu dodati propržene kocke belog mesa. Namazati sa malo senfa, posuti sa sosom od pecuraka i šargarepe, staviti malo origana, soli, iseckanog peršunovog lišca i narendati kackavalj. Zapeci u

reni.