

Pileca pire musaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **150 ml** mleka
- **100 g** margarina
- **50 ml** ulja
- **300 g** pileceg belog mesa
- **300 g** šampinjona
- **2 glave** crnog luka
- **150 g** kackavalja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Ocistiti krompir, iseci ga na kocke, naliti vodom i skuvati. U ocoen krompir dodati margarin, ulje i mleko. Umutiti mikserom i zaciniti po ukusu. Na zagrejanom ulju dinstati sitno seckan crni luk, dodati šampinjone iseckane na listice i pilece meso iseckano na kocke. Zaciniti po ukusu i pržiti dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke.

U podmazan vatrostalni sud rasporediti polovinu pire krompira..

..preko staviti meso sa šampinjonima..

..pa preostali pire krompir.

Posuti rendanim kackavaljem i peci 20-tak minuta na 200 stepeni.

Savet