

Zapeчени pileci file i šampinjoni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg filea
- **300 g** šampinjona

Za valjanje filea:

- **1 kesica** supe od šampinjona

Za prelivanje:

- **300 ml** kisele pavlake
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po želji** so i biber

I još:

- **200 g** kackavalja

Priprema

Pileci file isjeci tanko. Supu od šampinjona istresti u tanjir i svako parce filea uvaljat sa jedne i sa druge strane i reati u vatrostalnu tepsiju. Preko staviti isjecene šampinjone. Kiselu i neutralnu pavlaku umutiti zajedno (malo soli i bibera) i preliti preko šampinjona. Peci na 220 C oko 20-25 minuta. Pred kraj dodati izrendan kackavalj i

još malo zapeci. Prijatno! Brzo, lijepo i ukusno!

Savet