Piletina na šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**pileta
- so
- suvi biljni zacin
- miroija
- mleveni biber
- ulje
- **600 g**šampinjona

Priprema

Pile lepo oprati, posoliti sa svih strana i po želji i ukusu premazati ostalim zacinima. Sipati ulje i malo vode u vatrostalnu posudu za pecenje. Staviti pile. Peci na 200 C dok lepo ne požuti sa obe strane. 20 minuta pred kraj pecenja u vatrostalnu posudu u kojoj se pece pile. Dodati oprane i isecene šampinjone. Prijatno!

Savet

Kada jelo bude gotovo u šampinjone možete umešati 1 ašu kisele pavlake.