

Pecurke i piletina



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svežih šampinjona
- **nekoliko** fileta belog pileceg mesa
- **nekoliko cenova** belog luka
- **3 glavice** crnog luka
- **1 sveža** paprika
- **700 g** krompira

Priprema

Iseckan crni i beli luk propržiti na ulju dok ne porumeni. Zaciniti suvim biljnim zacinom.

Šampinjone iseckati i dodati u luk. Zatim i svežu papriku. Nastaviti prženje.

Pilece filete istuckati tuckom, namazati suvim biljnim zacinom sa obe strane i propržiti na ulju.

U pouljenu tepsiju nareati oljušten i isecen na krugove krompir.

Zatim sipati smesu sa pecurkama.

Poreati odozgo filete. Zapeći u unapred zagrejanoj rerni na 200 C oko 40 minuta. Kada je jelo gotovo poslužiti toplo.

Savet

Idealna kombinacija za ruak piletina i peurke. Prijatno.