

## *Piletina sa 4 vrste sira*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** g pileceg filea

#### **Za preliv:**

- **300** g praziluka
- **600** g šampinjona
- **1** kesica smjesa sa 4 vrste sira
- **400 ml** pavlaka za kuvanje

### **Priprema**

Praziluk i šampinjone sitno isjeckati pa dinstati 15 minuta na srednjoj temperaturi. Posebno umutiti pavlaku za kuvanje i smjesu sa 4 vrste sira i dodati u šampinjonima i praziluku. Dobro sjediniti.

Pileci file isjeci na tanke šnite i porežati u pleh.

Meso preliti sa pripremljenim prelivom.

Peci 20 minuta na 240 C .

Služiti toplo uz neku salatu. Prijatno!

**Savet**