

Zapeчени pileci pužici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **200 g** kackavalja
- **500 g** krompira
- **200 g** mariniranih šampinjona
- **malobibera**
- **maloulja**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Pileci file iseci na manje šnicle. Na svaku staviti parce kackavalja i urolati. Na zagrejanom ulju propržiti šnicle, pa ih iseci na manje komade.

Krompir iseci na kolutove, zaciniti i rasporediti u podmazan vatrostalni sud.

Preko krompira staviti pilece meso..

..zatim šampinjone..

..i posuti rendanim kackavaljem.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 30-35 minuta.

Savet