

Zapečena socna piletina sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** piletime (belo meso)
- **500 g** šampinjona
- **2 manje glavice** crnog luka
- **1** **čaša** kisele pavlake
- **2 kašike** kajmaka
- **1** jaje
- **100 g** kackavalja
- **malosoli**
- **1/2 kašice** origana

Za marinadu:

- **1/2** **čaše** ulja
- **2 kašike** senfa
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** suvog biljnog začina
- **1/2 kašice** bibera
- **malo** aleve paprike
- **1 kašica** miroije
- **1 kašica** origana

Priprema

Par sati od kuvanja pripremiti meso. Iseckati belo meso na kockice, u njega dodati navedene sastojke za

marinadu, dobro promešati. Poklopiti i ostaviti u frižider da odstoji.

Odstojalo meso sipati u tiganj i pržiti, dok malo ne omekša i dobije belicastu boju.

Oprati šaminjone, ocistiti ih i iseckati na malo sitnije, takoe i luk. Dinstati ih dok voda koju su pustile ne ispari. Malo posoliti i dodati origanu.

Tepsiju premazati sa malo ulja, rasporediti meso, pa preko njega šampinjone.

Pripremiti preliv, umutiti kiselu pavlaku, jaje i kajmak.

Sve to preliti preko mesa i šampinjona, i ravnomerno rasporediti. Preko izrendati kackavalj.

Staviti u zagrejanu rernu na 220 C, oko 20-30 minuta da se zapece.

Savet

Piletina je jako sona i mekana u kombinaciji sa šampinjonima i prelivom. Servirati uz kiselu pavlaku ili kajmak.