

Pilece belo sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg filea
- **1 kesica** krem supe od šampinjona
- **500 g** šampinjona
- 2 pavlake
- **100 ml** ulja

Priprema

Na zagrejanom ulju propržite piletinu uvaljanu u prah iz kesice supe od pecuraka. Kad je upržite izvadite u pleh. U istom ulju propržite seckane šampinjone. Umutite pavlaku sa preostalim prahom krem supe i time prelijte preko šampinjona, pa sve rasporedite preko mesa. Zapecite u rerni pola sata na 200 stepeni.

Savet

Iseckajte svež peršun pa posipajte jelo. Služite uz pavlaku i salatu.