

Portugalska piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **4** krompira
- **200 g** mariniranih šampinjona
- **4** jajeta
- **150 g** kackavalja
- **180 ml** kisele pavlake
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Pilece meso i krompir iseci na kocke pa propržiti na zagrejanom ulju. Zaciniti po ukusu i sipati u podmazan vatrostalni sud.

Umutiti jaja sa pavlakom pa preliteri preko mesa i krompira. Peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Zatim izvaditi iz rerne, poreati šampinjone..

..posuti rendanim kackavaljem..

..i peci u rerni još 15 minuta.

Savet