Pilece grudi sa šampinjonima, suvom slaninom i kacakvaljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pilecih grudi
- **200 g**šampinjona
- **50 g**dimljene slanine
- **50 g**kackavalja
- **1** krem supa od pecuraka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina

Priprema

Belo pilece meso isecite na šnicle i poreajte u vatrostalnu ciniju. Preko poreajte tanko secenu suvu slaninu. Dobro opranim šampinjonima izvadite drške pa sve poreajte preko šnicli. Sada sve posolite, pobiberite i zacinite suvim zacinom.

Poklopite posudu i stavite je u rernu da se pece oko 15 minuta, pa izvadite iz rerne. U 1,5 dl vode razmutite smesu za krem od šampinjona i prelijte preko pa vratite u rernu na još desetak minuta. Ponovo izvadite jelo pa preko narendajte kackavalj.

Vratite u rernu i pecite još oko 5 minuta ali bez pokrivanja. Kada se kackavalj otopi, izvadite jelo iz rerne i poslužite ga.

Savet