

Piletina i šampinjoni u sosu od pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja**šampinjona
- **1 parce**pilecih prsa

Sos:

- **150 ml**ulja
- **2 kašike**brašna
- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **1 čaša (180ml)**kisele pavlake
- **po ukusu**soli
- **malomiro**?ije
- **na vrh kašice**muskatni orašćic

Još:

- **za podmazivanje**ulje
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po potrebi**kari

Priprema

Piletinu iseci na krupnije kockice. Zaciniti suvim biljnim zacinom i karijem. Šampinjone oprati, ocistiti od

peteljki i vece samo preseći na pola.

Sos: u manjoj šerpici ugrijati ulje, dodati brašno i mešati da se razbiju grudvice. Zatim pomešati mleko i vodu i uliti uz mešanje. Mešati da se malo zgusti pa skloniti sa šporeta i dodati pavlaku. Izmešati da se lepo razbije i sjedini. Dodati so po ukusu, muskatni orašćic i malo mirošije.

Vatrostalnu posudu podmazati uljem. Poređati šampinjone pa preliteri sa malo sosa, zatim poređati zacinjenu piletinu, preliteri sa malo sosa i poređati ostatak šampinjona. Zaliti ostatkom sosa i poklopiti vatrostalnu posudu. Staviti da se malo krcka i zapece na 150C.

Savet

Ja sam pripremila sa šampinjonima bez drškica, ali može i sa. Svakako ih nisam bacila, iskoristila sam ih za jednu finu salaticu koju nisam stigla da uslikam jer se pojela i pre nego što se i lepo ohladila kao i ovaj ručak, koji sam uslikala u poslednjem času :-):-D