

# **Belo pilece sa šampinjonima i pavlakom**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 700 g belog pileceg filea
- malo pancete
- malo soli i zacin
- pakovanje svežih šampinjona
- pola limuna
- 2 pavlake
- 3 kasike jogurta

## **Priprema**

U pleh sipati ulje, potom iseckati u komade file prethodno posoljeni, poreati u pleh, odozgo dodati nekoliko listica tanko seckane pancete (ne mnogo, cisto da da ukus) staviti u prethodno zagrejanu rernu, peci na 200 stepeni.

Zatim iseckati šampinjone na tanke listove, kad meso iz rerne bude gotovo, izvaditi, prekriti šampinjonima dodati malo soli, i iscediti pola limuna preko. Vratiti u rernu i peci 10 min.

Umutiti pavlaku i malo jogurta da razredi smesu. Pavlakom preliti piletinu i šampinjone i vratiti u rernu. Kada bude gotovo servirati sa nekom svežom salatom.

Prijatno!