

## *Zapečeni pileci file sa šampinjonima i krompirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1belo pilece meso
- 300 gkrompira
- 200 gšampinjona
- 2 dlpavlake za kuvanje
- 2jajeta
- 5 kašikaulja
- po ukususoli
- po ukusubibera
- po ukususvog biljnog zacina

### **Priprema**

Krompir oljuštite i isecite na što tanje kolutove. Šampinjone operite i iseckajte na listice. Belo pilece meso isecite na tanje šnice. Vatrostalnu posudu premažite kašikom ulja, poreajte polovinu isecenih kolutova krompira, posolite i pobiberite. Preko poreajte pilece meso, posolite i pobiberite.

Preko mesa poreajte listice šampinjona pa i njih posolite i pobiberite.

I na kraju poreajte ostatak krompira i prelijte uljem.

Posebno umutite jaja sa pavlakom za kuvanje i dodajte suvog zacina po ukusu. Prelijte preko, poklopite alu folijom i stavite u rernu da se pece oko 40 minuta na 200 stepeni, a pred kraj pecenja sklonite foliju i pecite još desetak minuta.

### **Savet**