

Zapeceni pileci file sa šampinjonima i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** belo pilece meso
- **300 g** krompira
- **200 g** šampinjona
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **2** jajeta
- **5** kašikaulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog 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, poređajte polovinu isecenih kolutova krompira, posolite i pobiberite. Preko poređajte pilece meso, posolite i pobiberite.

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

I na kraju poređajte 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