

Žilijen



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile srednje velicine
- 2 glevice crnog luka
- 1 pakovanje šampinjona
- 1 pavlaka
- 150-200 g kackavalja
- 4 kašike brašna
- 1/2 l mleka
- origano
- peršun
- biber
- zacin

Priprema

Pile dobro skuvati, meso odvojiti od kostiju i iseckati. Od vode u kojoj se kuvalo pile možete iskoristiti za supu.

U šerpi propržiti sitno iseckan crni luk da dobije staklastu boju. U luk dodati isecene pecurke i malo propržiti pa dodati pilece meso. Još malo propržiti pa dodati zacine: origano, peršun, biber i zacin (sve to po ukusu).

Masu dobro promešati pa polovinu sipati u podmazan zemljani sud ili vatrostalnu ciniju. Preko toga staviti pola pavlake, narendati malo kackavalja i preliti sa pola sosa od 4 kašike brašna i 1/2 l mleka. Preko toga sipati ostatak mase sa pecurkama i piletinom, premazati sa drugom polovinom pavlake, narendati ostatak kackavalja i preliti sa sosom od brašna i mleka.

Žilijen zapeci u rerni na 200 stepeni dok ne požuti u ne uvri sos od mleka i brašna. Prijatno:)