

## *Pileci file sa pecurkama*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** pileceg filea
- **200 g** šampinjona
- **100 ml** neutralne pavlake
- **1/2 male** kašekisele pavlake
- **1** jaje
- **100 g** kackavalja

### **Priprema**

Piletinu dobro izlupati, posoliti po želji i staviti u vatrostalnu ciniju prethodno premazanu uljem.

Pecurke propržiti na jednoj kapljici ulja i poreati preko piletine.

Neutralnu pavlaku, kiselu pavlaku i jaje umutiti, posoliti i preliti preko piletine i šampinjona.

Peci na 200 stepeni 30 minuta.

Nakon 30 minuta stavite kackavalj i vratite u rernu da se kackavalj istopi.

### **Savet**

Ovo je porcija za dve osobe, tako da, ukoliko spremate za etvorolanu porodicu, stavite duplo više svega.  
Prijatno! :-)