

## **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 cašekisele** 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 etvorolau porodicu, stavite duplo više svega.  
Prijatno! :-)