Pilece belo meso sa pecurkama

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pecuraka (šampinjona)
- 500 g belog pileceg mesa (svezeg)
- 1 kesica krem supe od pecuraka
- 2 kisele pavlake
- malo ulja

Priprema

Šaminjone oprati i iseckati na listice, meso iseci na tanke šnicle i izlupati cekicem za meso.

Posudu u kojoj ce se peci namazati uljem, šnicle poprašniti u prah od supe i reati red šnicli, red šampinjona. Prvi i poslednji red da bude meso,

Na kraju sve preliti sa pavlakom, ako je ostalo supe staviti preko pavlake. Nije potrebno dodatno soliti!

Staviti u rernu i peci na 175 C, gotovo je kada se pavlaka odozgo zarumeni. Prijatno!