

Piletina sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g pileceg belog mesa
- **200** g mariniranih šampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **1** cašakisele pavlake
- **1** jaje
- **150** g kackavalja
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Pilece meso iseci na kocke, zaciniti po ukusu i propržiti na zagrejanom ulju. Zatim meso prebaciti u podmazan vatrostalni sud...

... i preliteri mešavinom pavlake i jajeta. Staviti u rernu da se pece 15 minuta na 200 stepeni.

Zatim izvaditi iz rerne, rasporediti crni luk i šampinjone...

...i posuti rendanim kackavaljem.

Vratiti u rernu još 25 minuta na 200 stepeni.

Savet