

Zapečena piletina sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** paprika
- **1** tikvica
- **500 g** pileceg belog mesa
- **300 g** šampinjona
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju dinstati seckano povrće dok ne ispari tečnost koju su pustile pecurke i tikvica. Posebno propržiti iseckano belo meso. Sve sjediniti, zaciniti po ukusu i sipati u vatrostalni sud. Peci u zagrejanom rebrni 20-ak minuta na 200 stepeni.

Savet