Piletina sa šampinjonima iz rerne

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi**bataka, karabataka, krilca
- **oko 400 g**šampinjona
- **1 struk**praziluka
- **po ukusu**soli, suvog zacina, bibera
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 dl**gustog jogurta
- **4-5 kašika**ulja

Priprema

Batake odvojite od karabataka pa zajedno sa krilcima stavite u vatrostalnu posudu. Posolite, pobiberite, dodajte suvi zacin i senf pa sve rukama dobro izmešajte. U posebnu posudu stavite ulje i praziluk isecen na tanje kolutove, propržite minut-dva pa dodajte šoprane šampinjone isecene na listice. Posolite i pobiberite po ukusu pa sve zajedno dinstajte još 4-5 minuta. Sve to prerucite preko piletine.

Posebno razmutite brašno i alevu papriku u 150 ml vode i sipajte preko šampinjona. Lagano sve protresite i stavite u zagrejanu rernu na 200 stepeni i pecite oko 35 minuta.

Nakon toga izvadite jelo iz rerne pa ga prelijte jogurtom. Vratite u rernu i pecite još desetak minuta.

Gotovo jelo poslužite toplo.

Savet

Brzo i veoma ukusno jelo...