

Piletina i bukovace zapecene u sosu



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **450 g** bukovaca
- **400 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kesica** dodatka sa 4 vrste sira
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašičica** origana
- **2 cen** belog luka

Priprema

Pilece belo meso iseckati na kockice, bukovace iseci na deblje trake.

U zagrejano ulje dodati meso i bukovace, poklopiti i dinstati dok voda ne ispari. Potom dodati sitno seckan beli luk, so i origano. Par minuta krckati i skinuti sa šporeta.

U jednu ciniju sipati pavlaku za kuvanje, pa dodati kesicu dodatka sa 4 vrste sira. Sve dobro promešati.

U tepsiju sipati pripremljeno meso, pa preko njega preliti spremljenu pavlaku za kuvanje. Malo promešati.

Staviti u rernu na 200 C oko 30 minuta, dok se ne zapece.

Savet

Umesto bukovaa možete i dodati šampinjone.