

## **Piletina sa pecurkama (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g pilecег belog mesa
- **1** glavicacrнog luka
- **1** caša kisele pavlake
- **200** g šampinjona
- **200** g kackavalja
- **po** ukususoli
- **po** ukusubibera
- **po** potrebiulja

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati meso pa dinstati dolivajuci vodu po potrebi. Kad je meso gotovo dodati zacine po ukusu i kiselu pavlaku.

Šampinjone ocistiti, napuniti kackavaljem i peci u rerni 15-ak minuta.

Piletinu posuti rendanim kackavaljem i poslužiti sa pecurkama.

### **Savet**