

Zapečeno pilece belo meso



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** paracetapileceg belog mesa
- **150** g krompira
- **150.g** šampinjona
- **1** vecašargarepa
- **1** glavicacrnog luka
- **1** kašikasenfa
- **1** malakisele pavlake
- **1** dlmleka
- **150** g tvrdog rendanog sira
- **po potrebi** mešavina suvog zacina

Priprema

Krompir i šampinjone iseci na kocke i kriške pa blanširati par minuta u posoljenoj vodi. Meso iseci na kocke, zaciniti pa uvaljati u brašno i malo prepeci na malo masnoće sa svih strana i presuti u vatrostalnu ciniju. Na istoj masnoci staviti iseckan luk i iseckanu šargarepu (kockice ili kolutove po želji) pa malo propržiti i u smesu dodati pavlaku i mleko pa promešati i po potrebi zaciniti. Meso premazati sa senfom, sipati preko blanširano povrce pa prelitи sa smesom od pavlake. Posuti rendanim sirom pa zapeci u zagrejanoj rerni oko 30-35 minuta zavisno od rerne.

Savet

Ko nije ljubitelje povra i šampinjona, verujem da e se i njima svideti.