

Piletina *la Margot*



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pileceg belog mesa
- 3 veka krompira
- 2 glavice crnog luka
- 400 g šampinjona
- 20 zrna crnog groždja
- 1 veza peršuna
- 2 kašike majoneza
- 1 kašika senfa
- prstohvat kima
- so
- biber

Priprema

Ovaj recept sam dobila od prijateljice koja živi na jugu Francuske. Probala sam ga u originalu, znaci sa groždjem, ali mi se nije dopao slatkas ukus mesa, na koji nisam navikla.

U koliko se i Vama to ne dopada, sve sastojke osim groždja, narežite na krupne komade, promešajte u visokoj ciniji i ostavite da odstoje sat vremena u frižideru. Nakon toga, izrucite sve u vatrostalnu posudu i pecite oko 45 minuta u rerni na 200 stepeni.

Jelo je izuzetno ukusno i slobodno ga možete servirati u svakoj prilici.