

Piletina sa spanacem i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1 struk** praziluka
- **1 glavica** crnog luka
- **400 g** šampinjona
- **200 g** spanaca
- **150 g** kuvanog kukuruza
- **3 cen**abelog luka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **3** jajeta
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** ulja

Priprema

Piletinu iseckati na kockice, pa propržiti na ulju. U drugom tiganju na ulju propržiti iseckani praziluk i crni luk, dodati šampinjone, spanac i pasirani beli luk. Sjediniti meso i povrce, pržiti još malo, pa dodati kukuruz. Zaciniti po ukusu.

Sipati u vatrostalni sud.

Preliti umucenim jajima pomesanim sa pavlakom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Pred kraj, po želji, posuti rendanim kackavaljem, i vratiti u rernu još 5 minuta.

Savet