

# **Piletina sa spanacem i šampinjonima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**pileceg belog mesa
- **1 strukpraziluka**
- **1 glavicacrnog luka**
- **400 g**šampinjona
- **200 g**spanaca
- **150 g**kuvanog kukuruza
- **3 cenabelog luka**
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **3**jajeta
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusubibera**
- **po ukususoli**
- **po ukusuulja**

## **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 povrće, pržiti još malo, pa dodati kukuruz. Zaciniti po ukusu.

Sipati u vatrostalni sud.

Preliti umucenim jajaima pomesanim sa pavlakom.

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

## **Savet**