

Socna piletina sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica crnog luka
- 400 g šampinjona
- 400 g pilecih grudi
- 200 g rendanog kackavalja
- so
- zacini po ukusu

Priprema

Crni luk sitno naseckati i propržiti, pa dodati seckane šampinjone. Dinstati sa puno vode, posoliti i zaciniti po ukusu. Kada je gotovo, iseci alu-foliju velicine 30 x 30 cm.

Na alu-foliji sipati šampinjone sa dosta vode, zatim staviti parce belog mesa, posoliti, i narendati kackavalj. Foliju uviti sa strane i odozgo, kako ne bih iscureo sok od šampinjona.

Potrebno je što više vode, kako bi se piletina krckala u njoj i bila socna, jer voda u foliji kruži i piletina je zbog nje, izuzetno socna i ukusna na ovaj nacin.

Peci u rerni na 200 stepeni oko 40 minuta. Prijatno!!!