Pileci file sa šampinjonima

težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pileceg filea
- **500 g**šampinjona
- **1 kašika**maslaca
- **500 ml**bistre pilece supe
- **3**mlada crna luka
- **1**mladi beli luk
- **po ukusu**seckanog svežeg peršuna
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni crni biber
- **po ukusu**mlevena zacinska paprika

Priprema

Piletinu izseci na šnicle, zaciniti sa so, biber i zacinskom paprikom izredjati u podmazan pleh i peci u rerni 15 minuta na 180C.

Za to vreme u zagrejani tiganj otopiti maslac propržite na listice seckane šampinjone dodati sitno seckani mladi crni i beli luk zaciniti po ukusu. Naliti supom i posuti seckanim peršunom. Kad prokljuca skloniti na stranu.

Tepsiju sa mesom izvaditi i preliti sa šampinjonima vratiti u rernu još na 15 minuta.

Savet

Služiti uz krompir i sezonsku salatu.