

Belo meso sa pavlakom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **200 g** šampinjona
- **180 g** kisele pavlake
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1** jaje
- **2 kašike** prezli
- **2 kašike** maslaca
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **150 g** kackavalja

Priprema

Piletinu izdinstati na maslacu i zaciniti po ukusu. Umutiti jaje, dodati kiselu pavlaku i pavlaku za kuvanje, šampinjone, prezle.

Proprženu piletinu, pa sve dobro promešati.

Smesu sipati u vatrostalni sud.

Posuti rendanim kackavaljem i zapeci u rerni.

Savet