

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**kašikemaslaca
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **150 g**ackavalja

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