

Piletina sa šampinjonima, sušenim vrganjima i Meggle pavlakom za kuvanje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilece belo meso
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kašike** senf
- **1 kašika** suvi biljni zacina

Za sos:

- **400 g** šampinjoni
- **50 g** sušeni mleveni vrganji
- **150 g** kisela pavlaka
- **2 kašike** ulje
- **malobiber**
- **maloso**

Priprema

Pilece belo meso iseci na filete, posoliti i premazati senfom. Poredjati ga u vatrostalnu ciniju prethodno premazanu uljem.

Preliti meso sa 500 ml pavlake za kuvanje i staviti u rernu zagrejanu na 200°C.

Šampinjone iseci i propržiti u tiganju.

Kada su skoro przeni zaciniti ih solju i zacinom i umešati u njih 150 g kisele pavlake.

Takodje, u tu smesu staviti 50 g sušenih mlevenih vrganja.

Nakon pola sata pecenja, izvaditi piletinu iz rerne i staviti preko nje sos od šampinjona i vrganja.

Sve zajedno zapeci još 45 minuta.

Služiti toplo. Prijatno!

Savet

Ovo jelo je izvrsno kada vam se najave gosti, vrlo otmeno i pre svega preukusno. Kao prilog se može koristiti grilovano povre ili rižoto.