

Piletina u sosu od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 3 bataka + 3 karabataka
- 400 g svežih šampinjona
- 1 glavica crnog luka (srednje velicine), ž
- suvi zacín
- senf za premaz
- malo margarina,
- 1 kašicica bosiljka
- 1 kašicica origana
- 1 kašicica ruzmarina
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 1 kašicica ulja
- 100 ml belog vina

Priprema

Luk iseckati i propržiti na malo ulja, dodati šampinjone isecene na listove. Kada tecnost ispari, naliti vino

dodati suvi zacín po ukusu, i origano. Dinstati još malo i skloniti sa vatre.

Kožicu s mesa lagano podici i staviti malo margarina, kako bi bilo socnije. Zatim premazati u tankom sloju senf i

posuti zacín, bosiljak i ruzmarin.

Meso staviti u vatrostalnu posudu premazanu margarinom, preliteri šampinjonima i oko 100 ml vode. Zatvoriti alu

folijom i peći na 180 C 1,30 h. Desetak minuta pre kraja, skloniti foliju da se jelo zapeče i malo porumeni.

Po želji dok pržite luk dodajte 100 g dimljene seckane slanine.