

Pileca musaka

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pileceg file
- 200 g sira (gaude)
- 1 pakovanje šampinjona
- vrhnje za kuvanje
- 3 jajeta (za pohovanje)
- malo brašna (za pohovanje)
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- ulje (za pohovanje)
- maslinovo ulje (za šampinjone)

Priprema

Pileci file iseci tanko, izlupati cekicem za meso, posoliti, dodati malo suvog biljnog zacina, uvaljati u brašno i jaja i paohovati u ulju.

Kada završite, pore?ati u dublju tepsiju, jedan red filea, zatim šampinjone ocistiti iseci sitno i propržiti ih malo na maslinovom ulju, sa malo suvog biljnog zacina i bibera.

Kada šampinjoni budu gotovi, staviti ih u tepsiju na file i posuti malo sira gaude i malo vrhnja. Onda opet ide red filea, preko šampinjona i ostatak sira i vrhnja.

Zatim zagrejati rernu na 250 stepeni i peci 15 minuta.

Služiti mlako ili hladno uz sezonsku salatu.