

Pileca prsa u umaku



Sastojci

Potrebno je:

- pileca prsa (pilece belo meso)
- 250 g šampinjona
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- 1 gotova supa od pecuraka
- 1 kašika brašna
- malo maslaca
- 1 kisela pavlaka
- ulje (za prženje)

Priprema

Prsa iseci na šnicle, posoliti i propržiti. Šampinjone iseci na listove, ispržiti, zaciniti i dodati kiselu pavlaku.

Supu skuvati po uputstvu sa kesice.

Na malo maslaca upržiti brašno, pa dodati supu, napraviti bešamel.

Meso poreati u posudu za pecenje, preliti šampinjonima, pa bešamelom.

Zapeci na 180 C oko 15 minuta.