

Zeleni mix



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za jelo:

- **400 g** pilecih fileta
- **1** praziluk
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabijelog luka
- **350 g** šampinjona
- **250 g** spanaca
- **1 manja konzerva** kukuruza
- **3** jajeta
- **200 ml** pavlake za kuhanje
- **po želji** so
- biber
- mješavina začina

Priprema

Filete isjeckati na komade i propržiti na malo ulja. Dodati mješavinu začina i biber. U drugoj tavi na ulju propržiti isjeckani praziluk i crni luk. Dodati šampinjone isjeckane na listice i špinat, zatim dodati i bijeli luk.

Sve zajedno propržiti, dodati kukuruz i pileće meso. Začiniti mješavinom začina, solju i biberom.

Sipati u vatrostalni sud.

Preliti posoljenim umucenim jajima i pavlakom. Zapeći u rerni zagrijanoj na 200 C, dok ne porumeni.

Savet

Poslužiti uz kupus salatu!