

Šareno jelo



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pileceg mesa
- **300 g** šampinjona
- **1** strukpraziluka
- **1** glavica crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **pola** vezeperšuna
- **1** **caš**akisele pavlake
- **2** jajeta
- **500 g** krompira
- **1** srednja tikvica

Priprema

Tri vrste luka sitno iseckati i propržiti na ulju.

Šampinjone iseci na listove.

U pouljenu vatrostalnu ciniju nareati krompir na krugove. Posuti zacinom.

Dodati viljuškom ispržen luk.

Zatim parcice piletine, pa opet posuti zacinom.

Preko toga nasecene šampinjone.

Pa tikvicu isecenu na krugove.

Zatim posuti peršunom.

Napraviti smesu za polivanje od jaja i pavlake i politi jelo.

Zapeći u unapred zagrejanj rerni 40 minuta na 200 C. I seci dok je još vruće i poslužiti toplo. Prijatno.

Savet