

Piletina na francuski nacin



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **400 g** šampinjona
- **600 g** pilecih prsa
- **1 kesica** krem corbe od pecuraka
- **2 cen**abelog luka
- **400 g** testenine

Priprema

Iseckati pileca prsa na sitne kockice. Šampinjone oprati i ocistiti. Zatim ih iseckati na listice. U vatrostalnu ciniju re?ati prvo red šampinjona, posuti suvim biljnim zacinom, red belog mesa, posoliti i na kraju šampinjoni. Na vrhu posuti iseckana 2 cena luka na sitne kockice.

U šerpici prokuvati vodu i dodati smesu za corbu od šampinjona. Kada se skuva polovinu sipati u ciniju i peci na 200 C 45 minuta. U ostatak corbe od pecuraka sipati 250 ml pavlake za kuvanje. Naliti sve u ciniju i peci još 20 minuta.

Prokuvati testeninu sa malo soli i ulja. Izvaditi ciniju i sjediniti je sa testom i zapeci jod 10-ak minuta

Savet

Preporuka....savrsono je....