

Piletina sa sampinjonima

:)))



1 Sampinjone iseci na sitne kocke, a crni i beli luk sto sitnije.

2 Na malo ulja proprziti crni i beli luk, dodati sampinjone i dinstati na umerenoj temperaturi oko 15 minuta. Dodati navedene zacine po zelji.

3 Jelo skloniti sa ringle i umesati pavlaku.

4 Pilece meso(predhodno izrezano na snicle), posoliti, premazati senfom, uvaljati u brasno i proprziti u zagrejanom ulju oko 5 minuta.

5 Na dno vatrostatne posude rasporediti masu sa sampinjonima, preko poslagati piletinu i peci na 200°C oko 20 minuta

Sastojci:

pileceg filea 700 g

sampinjona 500 g

kisele pavlake 150 ml

crnog luka 1 glavica

belog luka 2 cena

senfa 4 kasike

potrebi brasno po

mesavina zacina, biber ulje, so,

Napomena:

Prijatno!!!