

## Piletina na luku

Probajte i ovako :)

**1** Iseãiti luk na deblje kolutove, pa ga sloãiti u podmazanu vatrostalnu ãiniju.

**2**

**3**

**4** Preko luka staviti, na tanje komade iseãeno, pileãte meso, malo zaãina, bibera i ruzmarina.

**5**

**6**

**7** Obariti pirinaã, pa ga poravnati preko pileãteg mesa, a preko svega sloãiti ãjampinjone, ako su sitniji - cele, a ako su krupni - iseãiti ih na komade.

**8**

**9**

**10** Iseãiti u rerni 20-ak min. na 200C.

### Sastojci:

pileca bela mesa 3

crnog luka 3 glavice

ruzmarin

vegeta, biber

pirinca solja

sampinjona 200 g

