

## Pilece belo meso sa sampinjonima

*Nema jednostavnijeg a ukusnijeg jela! kao iz restorana!!!*

**1** Pilece belo meso iseci na male komadepleh podmazati sa margarinomsupu od pecuraka sipati u tanjir i komade belog mesa uvaljati u prah,zatim redjati po plehusampinjone iseci na cetvrtine i ubaciti ih u pleh preko belog mesaslatku pavlaku sipati preko svega,kao i vegetupeci u rerni nekih 20-29minuta na 220 C

### Sastojci:

Pilece belo meso 1  
Sampinjona pakovanje  
saltka pavlaka 1  
supa od pecuraka 1  
vegete kasika  
margarina malo

**5**<sup>l</sup>

### Napomena:

prilog bilo koja satala i crni hleb! Prijatno!