

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^l

Napomena:

prilog bilo koja satala i crni hleb! Prijatno!