

Zapecena pileca prsa

@@@

1 Filete belog pileceg mesa posoliti i svaki proprziti sa obe strane.

2 Pecurke sitno iseckati i izdinstati na samo malo ulja.

3 U vatrostalnu posudu redjati odreske, preko svakog staviti po parce sunke, pa dinstane pecurke i prekriti sa listovima kackavalja. Zaliti sa pavlakom i staviti u rernu da se zapece na 200 stepeni oko 20 min dok pavlaka ne porumeni. Sluziti toplo sa salatnom.

Sastojci:

pilecih prsa 600 gr

sunke 150 gr

sampinjona 300 gr

rezan na listice kackavalj

kisele pavlake 2 dl

Napomena:

Prijatno!!!