



Zapečena piletina s šampinjonima

Sastojci

- 600 g piletina
- 500 g bijeli šampinjoni
- 100 g kiselo vrhnje
- 30 g MAGGI ideja za piletinu s 4 vrste sira
- 1 luk
- 0.33 češnjak
- 5 g senf
- 100 g brašno
- 2 tbsp suncokretovo ulje

Upute

1. Luk i češnjak izdinstati na ulju, zatim dodati sitno nasjeckane šampinjone i dinstati ih 15 minuta na umjerenom temperaturi.
2. Kad omekšaju, skinuti šampinjone s vatre i dodati im vrhnje i MAGGI ideju za piletinu s 4 vrste sira.
3. Piletinu posoliti, premazati senfom, uvaljati u brašno i pržiti na zagrijanom ulju dok ne porumeni s obje strane, oko 5 minuta.
4. U vatrostalnu ili običnu posudu za pečenje uliti smjesu sa šampinjonima, a preko nje posložiti piletinu i blago ju utisuti u smjesu. Peći u zagrijanoj pećnici na 200 stupnjeva dvadesetak minuta.

45 Min

6 porcija

Ugljikohidrati	18.12 g
energija	388.86 kcal
Masti	24.41 g
Proteini	24.28 g