



Печено пилешко со печурки и пиво

Понекогаш едноставните рецепти, со добра комбинација на состојки, даваат одличен резултат. Овде спојваме пилешки стек и печурки, готвени во пиво.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 1 кг пилешки гради
- 400 грама свежи шампињони
- 200 грама кашкавал
- 2 жолчки
- 3 лажици лебни трошки
- 300 мл пиво
- 5 лажици масло
- 1 коцка за пилешка супа
- сол и бибер

Чекор 1

Месото исечкајте го на мали парчиња. Печурките исечкајте ги на тенки листови, или по ваша желба. Кашкавалот исечете го на листови.

Чекор 2

Во тавата во која ќе го приготвувате редете еден ред месо, еден ред печурки и наредете тенки листови кашкавал.

Измешајте го пивото со коцката за супа, лебните трошки, жолчките, масло и насолете. Прелијте ја мешавината врз состојките во тавата.

Чекор 3

Покријте го капакот и печете на 200 степени 20 минути, а потоа отворете да се потпече уште 10 минути, или додека зарумени.

Чекор 4

Послужете со салата!

Совет

Делимано Овалната Ростер тава овозможува брза подготовка на семејниот ручек, а ќе добиете вкусен резултат.

Ако сакате помасна храна, може да додадете и пушена сланина врз пилешкото.



Користени производи:



Овална Ростер тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk