

Piletina sa šampinjonima u kremastom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg belog mesa
- **500** g svežih šampinjona
- **1** kesica zacina za piletinu sa šampinjonima
- u kremastom sosu

Priprema

Piletinu isecite na male komade i u vecoj šerpi propržiti na puteru.

Dodajte 500g šampinjona i nastavite prženje.

Sadržaj kesice pomešajte sa 400ml hladne vode i prelite preko mesa i šampinjona.

Sve dobro promešajte i kuvajte u pokrivenoj posudi dok SOS ne postane kremast (oko 15 min) i povremeno promešajte.

Savet