

Piletina sa šampinjonima i susamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg filea
- **50 g** susama
- **malomajcine** dušice
- **malobosiljka**
- **maloperšuna**
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** biljnog zacina
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **1/2** ljute papricice

I još:

- **300 g** šampinjona
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **5-6 listova** siru trapist

Priprema

Meso isjeci na kocke i dodati sve gore navedene sirovine. Dobro izmiješati i ostaviti 10 minuta da odstoji.

Meso dinstati da porumeni.

Zatim dodati šampinjone sjeckane na pola. Sve zajedno dinstati još 45 minuta. Na kraju dodati pavlaku i nekoliko

listova sira trapista. Još malo dinstati.

Sve zajedno dinstati još 45 minuta. Na kraju dodati pavlaku i nekoliko listova sira trapista. Još malo dinstati.

Služiti uz pire krompir i kiseli kupus. Prijatno!

Savet