

Piletina u slatkom umaku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **300 g** šampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **2** kasike senfa
- **100 ml** kecapa
- **1** paradajz
- **1 dl** mleka
- **mal** ulja
- **3 dl** slatke pavlake
- **300 g** makarona
- **mal** mešavine začina

Priprema

Piletinu iseci na kocke, šampinjone na listice, a crni luk što sitnije iseckati. Paradajz oljuštiti i izrendati na krupno rende. Na malo ulja propržiti piletinu, a zatim je izvaditi i ostaviti na toplom. Na istoj masnoci propržiti crni luk, dodati pecurke i paradajz i kratko propržiti. Nakon toga dodati kecap, senf i začine. Vratiti piletinu, preliti mlekom i slatkom pavlakom pa kuvati na umerenoj temperaturi 15 minuta dok se ne dobije zeljena gustina. Testeninu obariti u slanoj vodi, ocediti je od suvisne tecnosti i poslužiti kao prilog uz glavno jelo.

Savet