Pilece meso u kari sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilecih grudi
- **1 glavica**crnog luka
- **200 ml**paradajz soka
- **250 g**šampinjona
- **1 kašika**gustina
- **100 mlMoja kravica kuhinjica pavlaka**
- **za kuvanje**
- **2 kašicice**karija
- **1,5 kašicica**cilija
- **malo**ulja
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina

Priprema

Pilece grudi iseci na kocke, dodati po jednu kašicicu karija i cilija, mešavinu zacina i malo ulja pa ostaviti da odstoji 30 minuta.

Na ulju propržiti meso, kad pobeli dodati luk i šampinjone iseckane na listice, ostatak karija i cilija.

Posle 30 minuta dodati paradajz sos i pavlaku. Gustin razmutiti u malo vode pa dodati mesu. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa šporeta. Služiti uz baren pirinac.

Savet