

## *Piletina sa šampinjonima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**belog mesa
- **500 g**šampinjona
- **1 veka glavic**crnog luka
- **2 cesne**belog luka
- **1 veka**šargarepa
- **1 kašik**azacina
- **po želji**biber
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 kašik**agustina

#### **Za prilog:**

- **200 g**pirinca
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**azacina

### **Priprema**

Iseckati crni luk zajedno sa belim lukom i šargarepom (na kockice). Propržiti.

U drugoj posudi pripremiti belo meso. Odvojiti ga od kostiju i iseci na manje šnicle.

Svaku šniclu valjati u brašno pa poreati po izdinstanom luku.

Poredjati meso jedno pored drugog, a ako ima još mesa poredjati i odozgo.

Naliti meso sa čašom vode 2 dl i dinstati na tihoj vatri 30 minuta. Povremeno šerpu protresti.

10 minuta pred kraj dodati očišćene šampinjone isecene samo na pola.

Posle desetak minuta dodati prvo razmučen gustin u malo vode, a odmah zatim i dve kašike pavlake. Prokrckati jedan minut i skloniti sa vatre i zaciniti.

Skuvati i pirinac kao prilog i aranžirati (može i pire krompir).

### **Savet**

Umesto belog mesa može da se koristi i bilo koje drugo meso postupak je isti. Meso na ovaj način pripremljeno je veoma mekano i sono.