

Beli pileći paprikaš



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg belog mesa
- **300 g** svežih šampinjona
- **2 dl** kisele pavlake
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka

I još:

- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po želji** bibera
- **po želji** soli
- **malosvežeg** peršuna

Priprema

Na malo ulja prodinstajte seckani crni i beli luk, kad dobije lepu žutu boju dodajte belo meso iseceno na manje kocke. Pustite da se dinsta 10 minuta, pa dodajte šampinjone isecene na deblje listice. Zacinite suvim biljnim zacinom, pobiberite i posolite, nalite vodom da ogrizne i dinstajte. Par minuta pred kraj dodajte kiselu pavlaku i ostavite da uz stalno mešanje provri na minut. Paprikaš služite topao i ukrašen naseckanim svežim peršunom. Po želji služite sa testeninom ili krompir pireom.

Savet