

Pileci file u finom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pilecih filea, srednje velicine
- 2 glavice crnog luka
- 400 g šampinjona
- 2 kom. toplenog sira, po želji
- 50 g parmezana
- 250 ml pavlake za kuvanje
- komad c. putera
- po ukusu soli, bibera i suvi biljni zacin
- malo belog luka u granulama

Priprema

Piletinu oprati, posusiti, zaciniti zacinima po ukusu, preliti sa malo ulja i ostaviti neko vreme da meso upije arome. Za to vreme naseckati namirnice za sos. Ugrejati puter, pa na njemu ispržiti meso da fino porumeni. Izvaditi ga na topao tanjir. U istoj masnoci dobro upržiti sitno seckan crni luk, pa kad padne na pola, dodati na listice secene šampinjone, smanjiti vatru i krckati dok voda koju su pecurke pustile ne uvri, a one omekšaju. Zaciniti po ukusu, dodati malo belog luka u granulama i ostaviti par minuta, a zatim naliti pavlaku za kuvanje. Smanjiti vatru, dodati jedan ili dva topljena sira, opet, zavisi od ukusa i gustine koju želite postici, mešati da se otopi. Staviti i parmezan i kuvati dok se masa lepo ne poveže. Složiti na ugrejan tanjir pileci file, sos i dodati povrce po izboru. Prijatno!

Savet