

Mlinci sa piletinom i pecurkama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlinca
- **1 pakovanje**pecurki
- **2 filea**pileceg belog mesa
- **1 kocka**za supu
- **300 g**kackavalja
- **1 kesica** parmezana
- suvi biljni zacin
- biber
- kari
- soja sos..

Priprema

Iseci piletinu na sitne kocke i ubaciti na zagrejano ulje da se prži i porumeni sa svih strana. Dodati suvi biljni zacin i biber.

Ja sam zbog boljeg i jaceg ukusa dodala i vrlo malo karija i još manje soja sosa.

Iseckati pecurke na krupno i njih dodati, poklopiti i na tihoj vatri dinstati dok ne pusti vodu.

U pola litre vrele vode, rastopiti kocku za supu i u to umakati mlince (ja sam kupila domace na pijaci) i reati u vatrostalno ciniju. Možete složiti i deblji sloj.

U meuvremenu, kada se piletina sa pecurkama izdinstala, izvaditi ih iz tiganja i u tecnost koja je ostala dodati pavlaku.

Savet

Ruak je malo teži pa bih preporuila ašu kisele vode nakon toga :)