

# **Pileci file u sosu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**pileceg filea
- **1 dl**belog vina
- **2 dl**pavlake za kuhanje
- **250 g**šampinjona
- **2 kašikem**maslinovog ulja
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **po potrebi**soli, bibera
- **1 par**esveže ljute papricice
- **malosvežeg** lista peršuna

## **Priprema**

File isecite na stapice velicine i debljine prsta, prelijte belim vinom i ostavite da odstoji 10 minuta. Na maslinovim ulju file kratko propržite s jedne i druge strane. Šampinjone iseckajte na listice ne odvajajuci im stopice. Dodajte fileu i krckajte na tihoj vatri u sopstvenom saftu. Kada je jelo na pola gotovo, dodajte suvi biljni zacin, posolite i pobiberite. Dinstajte dok ne ispari sva tecnost. Potom dodajte pavlaku za kuhanje, lagano izmešajte, poklopite i kuvajte još minut-dva. Gotovo jelo servirajte na tanjire i pospite seckanom papricicom i seckanim listom peršuna. Poslužite toplo.

## **Savet**