

Piletina sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1 pakovanje** šampinjona
- **2 vece glavice** crnog luka
- **100 g** slanine
- ulje ili mast za prženje
- **1 cašak** kisele pavlake
- **po želji** so
- biber
- suvi biljni zacin
- origano

Priprema

Sitno iseckati luk, i slaninu na kockice, pa zajedno prodinstati na malo masti ili ulja. Pilece belo meso iseckati na kockice, a šampinjone na listice.

U proprženo dodati iseckano belo meso i dinstati 15 minuta. Zatim dodati iseckane šampinjone, malo soli, bibera, suvog biljnog zacin i origane. Ostaviti na vatri dok šampinjoni ne odmekšaju, dodati kiselu pavlaku i još par minuta mešati na toploj plotni da se masa sjedini.

Savet