

Stroganov piletina sa celerom



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg mesa
- **2 veka korenacelera**
- **300 g** šampinjona
- **2** tikvice
- **2 glavice** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **3 kašike** ulja
- **po ukusu** soli
- **1 kašika** zacinskog bilja
- **malocrnog** bibera
- **malobelog** bibera
- **prstohvat** mirojije

Priprema

Celer ocistite i iseckajte na željene komade. Šampinjone operite i isecite na tanke režnjeve. Crni luk iseckajte na rebarca. Pilece meso iseckajte na kockice. Tikvice operite, ne morate da je ljuštite kad su mlade. Daju neobicaj izgled i ukus jelu. Na ulju propržite crni luk dok ne dobije staklast izgled. Dodajte beli luk isecen sitno. Dodajte iseckano meso i nalijte sa malo vode da se dinsta. Dodajte celer, isecen na željene komade. Dinstajte na laganoj vatri oko 30-tak minuta. Dodajte iseckane šampinjone. Na kraju dodati tikvice. Kad dodate tikvice lagano protresite šerpu da se ne bi rasturili delovi tikvica-bitno je za dekoraciju. Stavite zacine i dodajte pavlaku za

kuvanje. Krckajte još 5 minuta na tihoj vatri i uživajte u ukusu. Po želji možete staviti iseckan peršun.

Savet