

## *Piletina sa šampinjonima*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g šampinjona
- 400 g belog pileceg mesa bez kože
- 100 g crnog luka
- 200 g soka od paradajza
- 1/2 limuna
- 1 kocka za supu
- 2 kašike ulja
- 1 kašika listova peršuna

### **Priprema**

Šampinjone iseci na kockice i poprskati limunovim sokom.

Belo pilece meso iseci na komadice i pržiti ga 5 minuta na srednjoj temperaturi, dodati sitno seckan crni luk, naseckane šampinjone i paradajz koji je prethodno oljušten i isecen na kocke. Naliti 1/2 l ključale vode sa kockom za supu. Poklopljeno kuvati još 15 minuta, otklopiti i nastaviti sa kuvanjem još 5 minuta. Po želji pobiberiti.

Služiti toplo posuto sitno naseckanim listovima peršuna.