

Piletina sa kari zacinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **po potrebi** ulje

Za sos:

- **500 g** šampinjona
- **350-400 ml** pavlake za kuvanje
- **po želji** kari zacin
- **po želji** so

Priprema

Iseckati piletinu na kratke, uske štapice i pržiti na malo ulja u tiganju (ja sam koristila Vok) 10-ak minuta.

Kada se piletina isprži, izvaditi je iz tiganja, a u tiganj ubaciti šampinjone iseckane na listice i pržiti 15-ak minuta. Pred kraj prženja dodati pavlaku i ostaviti da se ukuva oko 5 minuta i onda dodati kari zacin. Promešati i ostaviti još oko 5 minuta da se ukrcka, pa skloniti.

Savet

U zavisnosti od toga koliko volite ukus Kari zaina, toliko ga i stavite, isto važi i za so, ja je nisam dodavala, jer

je po meni Kari dovoljan sam po sebi :) Kao prilog uz ovo jelo možete spremiti krompir pire ili pomfrit.
Prijatno! :)