

Pilece grudi u metaksa sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pilecih grudi ili pilecih šnicli
- **1 glavi** luka
- **7-8** šampinjona
- **50 ml** metakse ili neki drugog konjaka
- **150 g** pavlake
- **400 ml** neutralne pavlake
- **100 ml** buljona (supe)
- **7 kašika** paradajz paste iz tube
- **1 kašičica** soja sosa (ne mora)
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- origano
- ruzmarín
- **1 kašičica** šećera

Priprema

Iseckati meso na manje, tanke trakice, luka iseckati na sitne kockice, šampinjone ocistiti i iseckati na listice. Zagrejati ulje.

Meso propržiti, ali kratko tek da promeni boju, pobeli. Tako ce ostati mekano i socno. Meso izvaditi.

U istoj posudi propržiti šampinjone i luka. Smanjiti temperaturu i pržiti dok luka ne postane staklast. Dodati paradajz pastu i propržiti kratko. Sipati metaksu, promešati i uz neprestano mešanje dodavati buljon, pavlaku i neutralnu pavlaku.

Dodati šećer, začine i malo soja sosa (ako imate) i začiniti po ukusu.

U sos sipati proprženo meso i ostaviti još nekoliko minuta na srednjoj temperaturi da se prokrcka. Servirati po želji, uz kuvani pirinac ili testeninu. Ja sam se odlucila za pirinac i odlican je ukus. Ovo jelo je jednostavno i brzo, a pritom možete da ga spremite i kad vam dolaze gosti!

Savet

Ukoliko je sos malo rei, što ne bi trebalo da bude možete dodati još malo pavlake ili zgusnuti uz pomo gustina, ako je gust dosipati malo buljona.