

Piletina sa kupusom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **200 g** kupusa
- **200 g** šampinjona
- **1** šargarepa
- **3** cenabelog luka
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Belo meso iseci na kocke pa ga na zagrejanom ulju propržiti i uz dolivanje mlake vode dinstati dok ne omekša. Izvaditi gotovo meso i ostaviti na toplom.

Na istoj masnoci staviti kupus, šampinjone i šargarepu pa dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke. U skoro gotov kupus dodati so, biber i sitno seckan beli luk.

Vratiti meso, dobro promešati i krckati još nekoliko minuta.

Savet