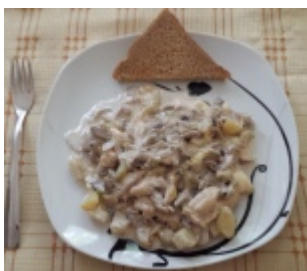


Belo meso, beli sos



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg filea
- **1 glavic**acrnog luka
- **1** tikvica
- **300 g** šampinjona
- **4** mlada krompira
- **200 ml** krema za kuvanje
- **50 g** kackavalja
- **3 kašike** ulja
- **2** cena belog luka

Priprema

Pripremiti sastojke. Povrce i meso iseckati.

Na ulju propržiti luk, pa dodati meso da se proprži, zatim krompirice, posle par minuta pecurke i na kraju tikvice. Zaciniti po ukusu. Kad sva voda ispari sipati krem za kuvanje i promešati. Pred sam kraj dodati narendan kackavalj. Prijatno. :)

Savet