

Pileci file sa šampinjonima i rižom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **500 g** šampinjona
- **1 glavicacrnog luks**
- **1 vezaprase**
- **3** paprike (crvena, zelena i žuta)
- **1,5 cašariže**
- **300 g** vrhnje za kuhanje
- ulje
- so
- biber
- kari

Priprema

Propržiti na ulju seckan luk, paprike i prasu. Dodati sekani file i seckane šampinjone, sve pržiti na laganoj vatri, dodati so, biber i kari, pomiješati. Skuvati rizu na vodi. Kad je na skoro gotovo meso dodati rižu i vrhnje zankuvanje, sve sjediniti i pržiti još 7 minuta.

Savet