

Piletina i sos od šampinjona



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pileline
- **1 pakovanje** šampinjona
- pavlaka za kuhanje
- bijelo vino
- kurkuma
- so
- biber
- bosiljak

Priprema

Piletinu isjeci na trakice. Zaciniti i ispeci. Šampinjone kratko dinstati pa dodati bijelo vino. Nakon par minuta dodati vrhnje za kuhanje. Kada omekane presuti u blender pa opet vratiti kratko na vatru, zaciniti. Servirati po želji.

Savet

Brzo, a ukusno!