

Dinstana piletina sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecepilece belo meso
- **300 g**šampinjona
- **2 dl**belog vina
- **3 kašike**brašna
- **1 dl**pavlake za kuvanje
- **po želji**lovorov list
- **po želji**biber
- **po želji**so
- **po želji**majoran
- **maloulja**

Priprema

Belo meso iseci na šnicle. Svaku šniclu uvaljati u brašno i propržiti na ulju. Ostatak brašna dodati u tiganj, propržiti i uliti vino i malo vode. Dodati lovorov list i secene šampinjone (na četvrtine) i dinstati. Kad su šampinjoni gotovi uliti pavlaku za kuvanje i dobro promešati. Zaciniti po ukusu. Služiti uz bareni krompir.

Savet