Piletina u šampinjon sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pilecih fileta
- 1/2 kg šampinjona
- 1 instant supa od šampinjona
- 1/2 kg krompira
- 1 kašika prezli
- 1 kašika curry zacina
- 1 kašika brašna
- so
- biber
- ulje
- maslac
- kikiriki i badem po želji

Priprema

Filete piletine iseci na šnite i zaciniti, kratko proprziti na malo ulja.

Šampinjone isecci na listice i propržiti na malo maslaca.

Instant supu od šampinjona razmutiti u 400 ml hladne vode i lagano prokuvati, zatim dodati šampinjone i ostaviti 10 min uz lagano mešanje. Zatim preliti pilece filete. (po želji odozgo posuti mrvicama kikirikija i badema).

Krompir prokuvati kratko u slanoj vodi ali zajedno sa ljuskom. Zatim ga ubaciti u hladnu vodi, oljustiti i iseci na cetvrtine.

Napraviti smesu od brašna, curry-a i prezli i u to uvaljati krompir. Kratko prziti u teflonskom tiganju da se uhvati korica. Ovakav krompir ne upija puno ulja i jako je ukusan. Servirati ga uz piletinu i posuti malo sosa i po krompiru...Prijatno!!!