

Beli gulaš



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pileceg filea
- 200 ml neutralne pavlake
- 300 g šampinjona
- 1 kocka za supu
- 3 kašicice karija
- 3 kašicice gustina
- malo ulja

Priprema

File iseckati na kockice i propržiti na vrelom ulju, da porumeni, naliti cašu vode i ubaciti kocku za supu.

Kada prokljuca ubaciti šampinjone, kratko prokuvati, dodati neutralnu pavlaku i kari.

Razmutiti gustin u malo vode i dodati u ključalo, kratko promešati i skloniti sa vatre.