

Preliv sa piletinom



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pileceg belog mesa
- 250 g šampinjona
- 1 brokoli
- 3 dl neutralne pavlake
- 40 g parmezana
- 3 dl junece supe
- 5 kašika ulja
- mešavina zacina
- biber

Priprema

Piletinu i šampinjone iseci na kockice, a brokoli iskidati na cvetove.

Na malo ulja propržiti piletinu da porumeni, a potom sipati junecu supu i dinstati dok se tecnost ne prepolovi. Dodati šampinjone i brokoli, sipati neutralnu pavlaku i kuvati na umerenoj temperaturi dok povrce ne omekša.

Pred kraj dinstanja dodati parmezan i zacine po ukusu, pa kuvati još dva minuta.