

Šampinjoni sa piletinom i tikvicama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 tikvica
- 500 g šampinjona
- 1 pavlaka
- 450 g pileceg file
- 1 kašičica bosiljaka
- 100 g pšenice griza
- 500 ml kuvanog paradajza
- 1 dl ulja
- 1 dl crnog vina
- 1 dl mleka
- 1 dl gazirane vode
- 5 g bibera
- 5 g belog luka

Priprema

Iseci na sitne komade crni luk, tikvicu i šampinjone. Luk propržite kratko u ulju oko 4 minuta. Dodajte tikvicu i dinstajte još 3 minuta. Zatim dodajte isecen file na kockice, mleko i dinstajte još 4 minuta držeci šerpu poklopljenu. Dodajte šampinjone i dinstajte dok šampinjoni ne puste svoj sok i dodajte vino i kuvajte 15 minuta bez poklopca. U kuvani paradajz dodajte bosiljak, biber, beli luk u prahu i so. Ulijte paradajz u šerpu. Kuvajte još 5 minuta i zatim dodajte 50 g griza. Kada se masa pocne gustiti sklonite sa vatre i ulijte u pleh. (poželjniji je pleh vece površine) Sjedinite pavlaku i gaziranu vodu i prelijte mešajuci i sjedinjavajuci obe smese. Preostali griz pospite preko cele površine. Pecite na 250 stepeni 20 minuta.

Savet