

Pileci file u sosu od šampinjona



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih fileta
- **500 g** svezih šampinjona
- **2 struka** praziluka
- **1 kašak** isekele pavlake
- **100 g** brašna
- **2 supene kašike** senfa

Priprema

Ispržiti praziluk sitno iseckan.

Propržiti na ulju pecurke.

Pomešati luk i pecurke i još malo krckati. U to dodati pavlaku i senf.

Filete istuckati tuckom da budu što tanji.

Uvaljati ih u brašno i vegetu.

Pržiti filete u tiganju na tihoj vatri. Ispržene filete pomešati sa pecurkama i krckati još 5 minuta. Poslužiti toplo uz pire krompir, dekorisati peršunom po želji. Prijatno.

Savet