

Pileci štapici u mrkom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece belo meso
- 1 kesica instant smese za sos od pecuraka
- ulje
- 4 dl pavlake za kuvanje
- 300 g pecuraka
- 1 crni luk

Priprema

Pecurke iseci kao i luk i propržiti kratko. Izvaditi iz tiganja, a u njega sipati još ulja. Belo meso iseci na štapice i valjati u instant smesu za sos od pecuraka i pržiti. Štapice vaditi i reati na tanjir za serviranje. U tiganj gde se pržilo sve sipati ostatak smese za sos, dodati pržene pecurke sa lukom i pavlaku za kuvanje i prokuvati dok se ne zgusne. Sos preliti preko štapica.

Savet