

Pileci stek sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg mesa
- **2 kašike** brašna
- **1 glavica** crnog luka
- **300 g** šampinjona
- **200 ml** kisele pavlake
- **1 kašika** senfa
- **100 ml** belog vina
- **1 kocka** za supu
- **1/2 kašice** šećera
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Pileci stek iseci na parcad, staviti u dublji sud, zaciniti poprsinati uljem i ostaviti meso 1 h da upije zacine. Zatim ispržiti meso i ostaviti sa strane. Kocku za supu skuvati u litar vode. Pržiti crni luk na ulju, dodati šampinjone i kad se isprži dodati brašno i malo supe. Šećer i belo vino pomešati sa senfom i dodati šampinjonima. Promešati sipati ostatak supe i vratiti meso pa kuvati pola sata. Zatim izvaditi meso, u sos dodati pavlaku, kuvati 5 minuta, skloniti sa šporeta, vratiti meso i ostaviti da odstoji 30-ak minuta.

Savet

Služiti uz rižoto ili pire krompir.