

## **Piletina sa šampinjonima (2)**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pileceg filea
- **300** g šampinjona
- **1** dl bijelog vina
- **150** ml pasiranog paradajza
- **1** kašika aleve paprike
- **1** kašika brašna
- maslinovo ulje
- origano
- so i biber po ukusu

### **Priprema**

Na maslinovom ulju popržiti pilece filete. Kad su isprženi, preko njih staviti isjecene šampinjone. Dodati alevu papriku, bijelo vino i paradajz i pustiti da krčka. Pred kraj dodati kašiku brašna, 10 minuta dokuvati i na kraju posuti origanom.

### **Savet**

Služiti uz pirina ili krompir pire.