

## *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 krecka. Pred kraj dodati kašiku brašna, 10 minuta dokuvati i na kraju posuti origanom.

### **Savet**

Služiti uz pirina ili krompir pire.