

Piletina u gorgonzola sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** g pileceg filea

Sos:

- **150** g sira gorgonzola
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **100** g kisele pavlake
- **50** g margarina
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabijelog luka

Priprema

Pilece bijelo meso isjeci na šnicle ili kocke. Zaciniti po želji (biljni zacini, so, biber, senf). Vi zacinite sa zacinima koje volite. Meso propržiti 10 minuta na maslinovom ulju, pa ga izvaditi u drugu posudu. U tiganj gde se pržilo meso dodati kocku margarina i sitno isjecen crni i bijeli luk. Malo dinstati pa dodati sir gorgonzolu isjecen na kocke, pustiti da se otopi, pa dodati pavlaku za kuvanje i kiselu pavlaku. Sve sjediniti i vratiti meso u sos da se dinsta još 10 minuta. Po želji dodati biber. Služiti sa grilovanim povrćem. Ja sam grilovala tikvice. Prijatno!

Savet

Meso možete ispei i samo preliteri sa sosom.