

Tavuklu Mengen Kavurmas



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 300 g** pilecih fileta
- **1 kašika** putera
- **1 glavica** luka
- **100 ml** tople vode
- **2** cenabijelog luka
- **2** crvene paprike
- **400 g** šampinjona
- so
- biber
- mješavina začina

I još:

- **po ukusu** origano
- mljevena crvena paprika

Priprema

Otopiti puter, pa dodati piletinu narezanu na kockice. Pržiti 3-4 min. pa prelići vodom. Kuhati, dok voda ne ispari. Zatim dodati luk, narezan na kockice. Pirjati 3 minuta pa dodati i češnjak. Zatim dodati i narezane paprike.

Dodati i šampinjone, zaciniti po ukusu (so, biber, suhi biljni zacin), pa dinstati dok povrce ne bude gotovo.

Gotovo jelo posuti origanom i mljevenom crvenom paprikom. Poslužiti uz kuhani ili prženi krompir, kuhanu rižu ili tjesteninu... ili salatu! Po ukusu posuti sa malo maslinovog ulja!

Savet