Piletina sa šampinjonima i susamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pileceg filea
- **50 g**susama
- **malo**majcine dušice
- **malo**bosiljka
- **malo**peršuna
- **1 kašika**senfa
- **1 kašika**biljnog zacina
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1/2**ljute papricice

I još:

- **300 g**šampinjona
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **5-6 listova**sira trapist

Priprema

Meso isjeci na kocke i dodati sve gore navedene sirovine. Dobro izmiješati i ostaviti 10 minuta da odstoji.

Meso dinstati da porumeni.

Zatim dodati šampinjone sjecene na pola. Sve zajedno dinstati još 45 minuta. Na kraju dodati pavlaku i nekoliko

listova sira trapista. Još malo dinstati.

Sve zajedno dinstati još 45 minuta. Na kraju dodati pavlaku i nekoliko listova sira trapista. Još malo dinstati.

Služiti uz pire krompir i kiseli kupus. Prijatno!

Savet