

Pile sa pecurkama i graškom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 500 g pecurki (šampinjona)
- 4 kašike ulja
- 3 dl crnog vina
- 1 kesa zamrznutog graška
- 1 kašika brašna
- timijan
- biber
- so

Priprema

Pile iseci na 4 dela i utrljati so, biber i timijan. Komade pileta propržiti na ulju sa svake strane, naliti vinom i poklopljeno dinstati 30 minuta.

U meuvremenu ocistiti i oprati pecurke i zajedno sa graškom dodati mesu. Dinstati još 10 minuta.

U sok umešati malo brašna i još malo prokuvati.