

Pilece grudi sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 2 para pilecih grudi
- 3 kašike brašna
- 6 kašika ulja
- 1,5 dl belog vina
- 250 g šampinjona
- 1 cen belog luka
- 8 kašika ulja
- 250 g paradajza
- 1 kašicica zacina
- 6 kašika belog vina
- pola veze peršunovog lista
- biber
- so

Priprema

Pilece grudi raseci na 2 dela, posoliti, pobiberiti i uvaljati u brašno, pa na zagrejanom ulju propržiti sa obe strane. Naliti vinom, poklopiti i na tihoj vatri dinstati 15-20 minuta. U me?uvremenu očišćene šampinjone iseckati, beli luk oljuštiti i izgnjeciti. U drugoj posudi 10 minuta dinstati pecurke sa belim lukom. Dodati oljuštan i na osmine isecen paradajz, posuti zacinom i dinstati još 5 minuta. Posoliti i pobiberiti i umešati vino. Gotove pilece grudi staviti u zagrejanu ciniju, preko njih rasporediti šampinjone i sve posuti seckanim peršunom. Služiti uz baren pirinac.