

Kremasta piletina sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je::

- **50 g** praziluka
- **250 g** piletine
- **250 g** pečuraka
- **1 dl** belog vina
- **1 kašičica** senfa
- **50 g** dimljene slanine
- **1 dl** neutralne pavlake
- biber
- so

Priprema

Na malo ulja izdinstati praziluk i slaninicu, nakon 5 minuta dodati sitno seckano belo meso zaciniti, nakon 5 min dodati pecurke i 1 dl belog vina. Zatim nakon 5 min dodati kašičicu senfa i pavlaku. Sluziti toplo uz prilog po želji (bareni pirinac ili krompir pire).

Savet