

Kremasta piletina sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je::

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

Priprema

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

Savet