

Piletina sa lukom i pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- pile (oko kilogram)
- 150 g crnog luka
- 200 g šampinjona
- 125 ml supe od kocke
- 1 čašica konjaka
- 250 ml pavlake
- ulje
- biber
- so

Priprema

Pripremljeno pile iseci na komade i propržiti na ulju da porumeni sa svake strane. Posoliti i pobiberiti, izvaditi iz šerpe, pa u njoj propržiti isecen luk i pecurke. Naliti supom i konjakom, umešati pavlaku, pa spustiti komade pileta i na tihoj vatri dinstati petnaestak minuta.