

## *Pileci bataci sa umakom od šampinjona*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4pileca bataka
- 100 gmargarina
- 400 gšampinjona
- 2 cenabelog luka
- malosoli
- 200 gpavlake

### **Priprema**

Pilece bataka kuvati oko trideset-cetdeset minuta (u zavisnosti koliko je staro pile), procediti i posoliti. Uvaljati u brašno i ispržiti na zagrejanom ulju, dok ne dobije zlatno žutu boju.

Zagrejati margarin u tiganju, pa ubaciti sitno iseckan beli luk i pržiti oko minut-dva. Dodati šampinjone iseckane na tanke listice i dinstati dok ne ispari sva tecnost. Dodati pavlaku, promešati da se sjedini i krckati još minut. Služiti toplo uz prilog i salatu po želji.

### **Savet**