

Pileci cevap



Sastojci

Potrebno je:

- 2 komada pilecih grudi
- 1 kašičica šecera
- 500 g tikvica
- 250 g šampinjona
- 3 kašike maslaca ili margarina
- 1 čaša pavlake
- 1 limun
- 1 cen belog luka
- pola čaše ulja
- malo ljute aleve paprike
- biber
- so

Priprema

Limun iscediti i u sok umešati isecen beli luk, ulje i zacine. Meso skinuti s kostiju, ukloniti i kožicu, iseckati na kocke. Oljuštene tikvice iseci na kolutove pa ih prepoloviti, šampinjone oprati i iseci na polovine, Sve zajedno staviti u ciniju i preliti marinatom. Držati u frižideru najmanje 2 sata. Pred prženje, sve malo ocediti i iz nekoliko puta ispržiti na maslacu. U sok od prženja dodati marinat i pavlaku, promešati i nekoliko trenutaka ostaviti da prokljuca.