

Belo pilece meso u umaku



Sastojci

Potrebno je:

- 4 manja komada pilecih prsa
- 1 dl belog vina
- 1 dl slatke pavlake
- 250 g šampinjona
- 1 kašika zacina
- 80 g margarina
- so

Priprema

Pileca prsa isecite na odreske, malo ih istucite i stavite da se peku na margarinu. Pecite ih s jedne i sa druge strane, polijte ih vinom i dinstajte da vino malo ispari. Zatim dodajte slatku pavlaku, zacin i izdinstane šampinjone isecene na listice pa lagano kuvajte dok se umak ne zgusne. Poslužite s pireom od krompira.