

## ***Pilece meso u kari sosu***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pilecih grudi
- **1 glavi** crnog luka
- **200 ml** paradajz soka
- **250 g** šampinjona
- **1 kašika** gustina
- **100 ml** Moja kravica kuhinjica pavlaka
- **za kuvanje**
- **2 kašice** karija
- **1,5 kašice** cilija
- **mal** ulja
- **mal** bibera
- **mal** osuvog biljnog zacina

### **Priprema**

Pilece grudi iseci na kocke, dodati po jednu kašicicu karija i cilija, mešavinu zacina i malo ulja pa ostaviti da odstoji 30 minuta.

Na ulju propržiti meso, kad pobeli dodati luk i šampinjone iseckane na listice, ostatak karija i cilija.

Posle 30 minuta dodati paradajz sos i pavlaku. Gustin razmutiti u malo vode pa dodati mesu. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa šporeta. Služiti uz baren pirinac.

**Savet**