

Belo meso u sosu sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **100 ml** Moja kravica pavlake za kuvanje
- **100 ml** belog vina
- **300 g** šampinjona
- **60 g** margarina
- suvi biljni zacín
- so
- biber

Priprema

Meso iseci na šnicle i blago izlupati. Zaciniti, pa propržiti na zagrejanom margarinu, par minuta sa jedne i sa druge strane.

Naliti belim vinom i ostaviti da baci dva-tri kljuca. Dodati pavlaku i šampinjone iseckane na listice. Zaciniti po ukusu i ostaviti da krcka deset do petnaest minuta. Služiti uz prilog i salatu po želji.

Savet