

Pileca prsa u umaku od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šampinjona
- 2 komada vecih pilecih prsa
- 2 zrela paradajza
- 1 cen belog luka
- 1,5 dl belog vina
- 2 kasike brašna
- peršunov list
- ulje
- biber
- so

Priprema

Pileca prsa odvoite od kosti, i lagano ih izlupajte cekicem za meso, posolite, pobiberite, uvaljajte u brašno, pa na zagrejanom ulju propržite po 5 minuta s obe strane. Zalijte ih sa 1 dl vina i na laganoj vatri dinstajte 15-20 minuta. U meuvremenu šampinjone pažljivo ocistite, operite i nasecite na listice. U drugoj posudi na zagrejanom ulju dinstajte nasecene šampinjone i seckani beli luk, zatim dodajte oljušćen i na kocke nasecen paradajz, pa zajedno dinstajte na laganoj vatri oko 15 minuta. Posolite, pobiberite i dodajte ostatak vina, pa kad provri, sklonite s ringle. Poreajte pileca prsa, prelijte umakom od šampinjona i sve pospite seckanim peršunovim listom. Servirajte uz kuvani pirinac.