

# **Pileci file u finom sosu**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** pilliceh filea, srednje velicine
- **2** glavice crnog luka
- **400 g** šampinjona
- **2 komtopljenog sira**, po želji
- **50 g** parmezana
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **komadicputera**
- **po ukusu** soli, bibera i suvi biljni zacin
- **malobelog luka** u granulama

## **Priprema**

Piletinu oprati, posusiti, zaciniti zacinima po ukusu, preliti sa malo ulja i ostaviti neko vreme da meso upije arome. Za to vreme naseckati namirnice za sos. Ugrejati puter, pa na njemu ispržiti meso da fino porumeni. Izvaditi ga na topao tanjur. U istoj masnoci dobro upržiti sitno seckan crni luk, pa kad padne na pola, dodati na listice secene šampinjone, smanjiti vatru i krckati dok voda koju su pecurke pustile ne uvri, a one omekšaju. Zaciniti po ukusu, dodati malo belog luka u granulama i ostaviti par minuta, a zatim naliti pavlaku za kuvanje. Smanjiti vatru, dodati jedan ili dva topljena sira, opet, zavisi od ukusa i gustine koju želite postici, mešati da se otopi. Staviti i parmezan i kuvati dok se masa lepo ne poveže. Složiti na ugrejan tanjr pileci file, sos i dodati povrce po izboru. Prijatno!

## **Savet**