

# *Mlinci sa piletinom i pecurkama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gmlinca
- **1** pakovanjepecurki
- **2** fileapileceg belog mesa
- **1** kockaza supu
- **300** gkackavalja
- **1** kesica parmezana
- suvi biljni zacin
- biber
- kari
- soja sos..

## **Priprema**

Iseci piletinu na sitne kocke i ubaciti na zagrejano ulje da se prži i porumeni sa svih strana. Dodati suvi biljni zacin i biber.

Ja sam zbog boljeg i jaceg ukusa dodala i vrlo malo karija i još manje soja sosa.

Iseckati pecurke na krupno i njih dodati, poklopiti i na tihoj vatri dinstati dok ne pusti vodu.

U pola litre vrele vode, rastopiti kocku za supu i u to umakati mlince (ja sam kupila domace na pijaci) i reati u vatrostalno ciniju. Možete složiti i deblji sloj.

U meuvremenu, kada se piletina sa pecurkama izdinstala, izvaditi ih iz tiganja i u tecnost koja je ostala dodati pavlaku.

### **Savet**

Ruak je malo teži pa bih preporuila ašu kisele vode nakon toga :)