Piletina u kari sosu (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg mesa
- **300 g**šampinjona
- **1 čaša**kisele pavlake
- **1/2 kašicice**karija
- **malo**soli
- **malo**bibera

Priprema

Pilece meso iseci na kocke i propržiti, dodati šampinjone i zacine. Na kraju umešati kiselu pavlaku, promešati i skloniti sa šporeta. Služiti uz rižoto ili pire krompir.

Savet