

Bela piletina u sosu od povrca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **300 g** pileceg belog mesa
- **1** srednja tikvica
- **150 g** šampinjona
- **200 g** svežeg paradajza (ili iz konzerve)
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** so, biber, bosiljak, beli luk u prahu

Priprema

Iseckati sitno luk i pržiti dok ne postane staklast. Dodati pilece meso seckano na kockice i pržiti dok meso ne dobije žuckastu boju. Za to vreme prokuvati šampinjone i iseckati tikvice i paradajz na kockice.

Kada je meso poprimilo žuckastu boju, dodati iseckane šampinjone, koje smo prethodno prokuvali, i dodati tikvice i paradajz. Krckati 15-tak minuta, dok tikvice puste vodu i voda ispari.

Staviti zacine po želji, a u pavlaku za kuvanje dodati beli luk u prahu, pa preliti i mešati još 5 minuta.

Savet

Služiti toplo. Prijatno!