

Piletina u crvenom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pileceg belog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **200** g šampinjona
- **1,5** dl pavlake za kuvanje
- **100** ml kecapa
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Iseckati crni luk i pilece meso na kocke, a šampinjone na listice. Na ulju izdinstati crni luk, dodati belo meso i šampinjone, pa dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke. Zatim dodati pavlaku za kuvanje i kecap. Zaciniti i krckati još 5 minuta, pa skloniti sa šporeta. Služiti uz pire krompir i kupus salatu.

Savet