

Piletina u sosu sa pecurkama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **3 cena** belog luka
- **500 g** šampinjona
- **500 ml** neutralne pavlake
- **2-3 kašičice** kisele pavlake
- **2-3 kašičice** senfa
- **500 g** pileceg belog mesa
- **po želji** origano
- **po želji** bibera

Priprema

U jednom tiganju ispržiti crni, pa posle nekog vremena dodati beli luk i ubrzo zatim šampinjone, ostaviti da se dinsta i ukrcka. Zatim dodati senfa i kisele pavlake. Postepeno stavljati neutralnu pavlaku. Ostaviti da krcka i dodati origane po ukusu kao i bibera.

U drugom tiganju ispržiti pilece belo meso na maslinovom ulju.

Poslužiti piletinu i preko preliti sosom. Uživajte.

Savet

