

# **Piletina sa prazilukom i pecurkama**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700-800 g**praziluka
- **500 g**sampinjona
- **500 g**pileceg belog mesa
- **1 cašakisele pavlake**
- **po ukusu**uvog biljnog zacina
- **po ukusubiber**, beli luk u prahu, so, kari, cili
- **malo ulja**

## **Priprema**

Belo meso skinuti sa kostiju, iseci na tanje šnicle pa na kockice. Staviti malo ulja preko njega, suvi biljni zacin, biber, cili, kari-koju kombinaciju zacina volite, i ostaviti po strani da se marinira.

Parziluk oprati i naseći na kolutove. U dublji tiganj staviti onoliko ulja koliko je potrebno da prekrije dno i staviti praziluk u njega, na srednju vatru. Propržiti ga dok fino ne omekša. Malo posoliti praziluk, kako bi brže omekšao.

Pecurke oprati i naseckati na listice. Kad luk dobro omekša, staviti pecurke na njega. Nije potrebno dodavati još ulja ili vode jer ce pecurke pustiti vodu. Kad pecurke omekšaju staviti suvi biljni zacin, biber (može i crni i beli), malo belok luha u prahu.

Dok se pecurke i praziluk dinstaju, marinirano belo meso ispržiti u drugom tiganju. Dodavanje ulja u taj tiganj nije potrebno jer je meso vec u ulju. Propržiti ga dok kockice ne dobiju finu boju sa svih strana.

Nakon što je belo meso gotovo, preruciti ga u tiganj sa prazilukom i pecurkama. Nakon par minuta (cekamo da bi se ukusi mesa i povrca sjedinili) dodati jednu cašu kisele pavlake. Promešati, ostaviti minut, dva, probati povrce, dodati još zacina, ukoliko je potrebno, i servirati toplo uz sezonsku salatu (preporucujem zelenu ili krastavce) i baren krompir. Prijatno :)!

## **Savet**