

Piletina sa prazilukom i pecurkama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700-800 g** praziluka
- **500 g** šampinjona
- **500 g** pileceg belog mesa
- **1** **čašak** isecele pavlake
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** biber, 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.

Praziluk oprati i naseci 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 već 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 (čekamo da bi se ukusi mesa i povrća sjedinili) dodati jednu čašu kisele pavlake. Promešati, ostaviti minut, dva, probati povrće, dodati još začina, ukoliko je potrebno, i servirati toplo uz sezonsku salatu (preporučujem zelenu ili krastavce) i barem krompir. Prijatno :)!

Savet