

Piletina sa kurkumom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** g pileceg belog mesa (bez kostiju)
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **200** g šampinjona
- **1 kesica** krem sosa sa ukusom šampinjona
- **80 ml** pasiranog paradajta
- **2 kašičice** karkume
- **200 ml** belog vina
- **2 kešičice** suvog biljnog zacina
- **1** sveža ljuta papricica
- **1 kašičica** mlevenog crnog bibera
- **1 kašičica** mlevenog crvenog bibera

Priprema

Pilece meso iseci na kocke, crni i beli luk sitno iseckati, šampinjone iseci na deblje listice, a papricicu sitno iseckati.

Na zagrejano ulje staviti meso da se dinsta. Kada je meso promenilo boju, ubaciti crni i beli luk, kao i iseckanu ljutu papricicu. Dinstati na tihoj temperaturi, dok se luk ne pretvori u kašastu smesu.

Zatim dodati isecene šampinjone i nastaviti sa dinstanjem. Posle pet minuta dinstanja dodati pasirani paradajz, promešati, pa zaciniti sa navedenim zacinama (kurkuma, suvi biljni zacin, crveni i crni biber). Ostaviti da jelo krcka 15-ak minuta.

Rastvoriti prah iz kesice, za krem sos od pecuraka. U uputstvu treba staviti 400 ml vode, ja sam stavila 200 ml vode i 200 ml belog vina.

Sipati pripremljeni rastvor iz kesice, dobro promešati i krckati još pet minuta. Poslužiti sa prilogom i salatom, po želji.

Savet