

Piletina u sosu sa pivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog, pileceg, mesa (bez kostiju)
- **400 g**šampinjona
- **150 ml**piva
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **100 g**kackavalja
- **2 glavice**crnog luka
- **1 struk**mladog belog luka
- **1 kašicica**karija
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**sveže mlevenog bibera
- zacinsko bilje
- (ruzmarin, maticnjak, bosiljak i peršun)

Priprema

Pilece meso iseckati na kockice i staviti da se dinsta, na zagrejanom ulju. Kada meso porumeni izvaditi ga, rešetkastom kašikom, i držati na toplom. U istu masnocu, gde se meso pržilo, ubaciti, sitno, iseckani crni i beli luk.

Dinstati da luk, malo, omekša, pa dodati šampinjone, isecene na krupnije listice.

Promešati i nastaviti sa dinstanjem. Kada ispari tecnost koju su pustile pecurke, naliti pivo i vratiti meso. Dobro promešati i na tihoj temperaturi krckati. Kada ispari pola tecnosti od piva sipati pavlaku, promešati, posuti sa karijem, biberom i suvim biljnim zacinom, pa sve dobro sjediniti. Ubaciti sitno iseceno zacinsko bilje (kolicina

po ukusu) i krupno izrendani kackavalj. Sve dobro promešati i krckati dok se kackavalj ne rastopi.

Poslužiti uz prilog po želji i, naravno, uz cašu Staropramena. Živeli!

Savet