

Piletina sa šampinjonima i pavlakom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** pileceg mesa
- **250 g** šampinjona
- **3** manja mlada luka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašicica** soli
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice** origana
- **malo** mlevenog muskatnog oraščica
- **malo** peršunovog lista

Priprema

Piletinu iseckati na kockice (skinuti kožicu i kosti) ja sam koristila belo meso i batac. Propržiti je na malo ulja i ostaviti sa strane.

Na malo ulja propržiti sitno seckani mladi luk. Kada omekša dodati seckane šampinjone na listove. Sve to propržiti na manjoj temperaturi.

Potom dodati pavlaku za kuvanje, potom i pilece meso. Dodati navedene zacine, i ostaviti da vri oko 3 minuta. Smanjiti temperaturu na srednju (3), poklopiti ostaviti da se krcka tako oko 15-ak minuta.

Na kraju dodati sitno seckan peršun i služiti uz salatu po želji.

Savet