

Piletina sa šampinjonima i trapistom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih fileta
- **200 g** šampinjona
- **300 g** trapista
- **100 g** pršute
- **2** šoljice mlijeka
- **malosuvog** biljnog zacina
- **3 kašike** kecapa
- **1 glavica** crnog luka

Priprema

Propržiti luk, pa dodati pilece filete isjecene na komadice. Nakon toga dodati šampinjone i pršutu isjeckanu na komadice. Zatim dodati mlijeko. Nakon 5 minuta miješanja, dodati izrendan trapist i kecap. Sve lijepo sjediniti, i miješati dok smjesa ne postane gušća. Nakon toga staviti suvi biljni zacin, kolicina po želji.

Savet

Uz ovo jelo možete napraviti pomfrit, dobra je kombinacija. Prijatno!