

Piletina u pavlaci sa šampinjonima i graškom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih fileta
- **400 g** graška
- **200 g** šampinjona
- **350 ml** pavlake za kuvanje
- **malo** suvog biljnog zacina
- **malo** aleva paprika

Priprema

U vodu staviti grašak i kuvati još deset minuta nakon što voda provri. Na drugoj ringli, za to vrijeme staviti, piletinu da se prži, isjeckanu na komadice.

Kada se grašak skuvao, vodu prosuti, a grašak dodati u šerpu sa piletinom. Dodati šampinjone, promiješati i pržiti sve zajedno. Dodati pavlaku i miješati dok smjesa ne postane gušća. Nakon toga dodati suvi biljni zacin i alevu papriku.

Savet

Možete dodati i pršutu, po želji. Prijatno!