

Pileci Noazeti



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g pileceg filea
- 200 g šampinjona
- 1 dl belog vina
- 250 ml neutralne pavlake
- pileci fond-supa
- soya sos
- so
- biber
- miroija
- beli luk

Priprema

Pileci file iseckati na krupnije kockice, zatim pecurke na cetvrtine.

Na zagrejanom ulju propržiti piletinu i pecurke, zaciniti i prižiti sve dok ne dobijete zlatno žutu boju, zatim dodate malo belog vina da ukrcka.

Kad vino poprilično ispari dodamo Neutranu pavlaku. Ostavimo da ukrcka, dodajemo malo Soya sos-a da bi dobili željenu boju.

U slucaju da je jelo gusto po potrebi dodajemo fond kako bi dobili željenu gustinu.

Jelo sluziti toplo. Kao prilog sluziti Njoke ili Pire krompir.