

# **Pileci Noazeti**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 300 g pileceg filea
- 200 g šampinjona
- 1 dl belog vina
- 250 ml neutralne pavlake
- pileci fond-supu
- soya sos
- so
- biber
- mirojija
- 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 poprlicno ispari dodamo Neutranu pavlaku. Ostavimo da ukrcka, dodajemo malo Soja sos-a da bi dobili željenu boju.

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

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