

## **Piletina u kari sosu (5)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je :**

- **1/2 kg**belog pileceg mesa, otkošceno
- **1 srednja glavicacrнog luka**
- **1 srednja glavica ljubicastog luka**
- **3 veca cenabelog luka**
- **300 g**šampinjona
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **3 trouglasira** za mazanje
- **1 kašicicakarija**
- **1/2 kašiciceljutog, crvenog, bibera**
- **100 ml**vode
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- ulje

### **Priprema**

Šampinjone samo prebrisati vlažnom krpom, ili ih, pažljivo, oljuštiti (odnosno skinuti gornju koricu). Nemojte ih prati. U teflonski tiganj sipati ulje i staviti da se, dobro, zagreje, na najacoj temperatiri. Kada ulje bude vrelo ubaciti pecurke (pazite da se ne izgorite), smanjiti, malo, temperaturu i ispržiti pecurke. U toku prženja, nekoliko puta ih promešati, da bi bile ravnomerno ispržene. Ispržene šampinjone, rešetkastom, kašikom ih izvaditi u tanjur i držati na topлом (na šporetu).

Pilece meso iseci na krupnije kocke, crni i beli luk sitno iseckati, a ljubicasti luk iseci na režnjeve. Na ulju, gde su se pržili šampinjoni (ako treba dodati još, malo, ulja) ubaciti pilece meso, i staviti ga da se prži. Meso pržiti

na srednjoj temperaturi. Kada meso pobeli dodati iseckan crni luk, beli luk i ljubicasti luk. Promešati i nastaviti sa prženjem. Posuti sa karijem i crvenim biberom, kao i suvim biljnim zacinom i crnim, mlevenim, biberom (suvi biljni zacin i crni biber dodati po ukusu). Promešati.

Posle 2-3 minuta sipati vrelu vodu (100 ml) i pržiti sve dok se luk ne pretvori u kašastu smesu. S vremena na vreme promešati. Zatim dodati sir za mazanje (popularnu "Zdenku") i mešati da se sir rastopi.

Kada se sir rastopio sipati pavlaku za kuhanje, promešati i krckati pet minuta.

Zatim ubaciti ispržene šampinjone, dobro promešati, i...

...poslužiti, uz Staropramen pivo. Živeli!!

## **Savet**