

Piletina u kari sosu (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je :

- **1/2 kg**belog pileceg mesa, otkoščeno
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1 srednja glavica**ljubicastog luka
- **3 veka cen**abelog luka
- **300 g**šampinjona
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **3 trougla**sira za mazanje
- **1 kašicica**karija
- **1/2 kašicice**ljutog, crvenog, bibera
- **100 ml**vode
- mleveni biber
- suvi biljni zacini
- 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 temperaturi. 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 tanjir i držati na toplom (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 zacini 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 kuvanje, promešati i krckati pet minuta.

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

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

Savet