Lisicarke i pileci file



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**seckana paprika
- **150 g**lisicarki (po ujusu i više)
- **200 g**pileceg filea
- **4**pera od crnog luka
- **200 g**pavlake za kuvanje
- **2 cena**belog luka
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Na zagrijanom ulju proprziti seckanu papriku, onda dodati meso seckano propržiti malo. Dodati šecene lisicarke, pržiti sve zajedno. Zaciniti i dodati iseckan luk beli. Dodati pavlaku za kuvanje i pržiti dok bude sve gotovo.

Savet

:)