

## *Pileci file sa šampinjonima i rižom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pileceg filea
- **500** g šampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **1** vezaprased
- **3** paprike (crvena, zelena i žuta)
- **1,5** kašariže
- **300** g vrhnje za kuvanje
- ulje
- so
- biber
- kari

### **Priprema**

Propržiti na ulju seckan luk, paprike i prasu. Dodati sekani file i seckane šampinjone, sve pržiti na laganoj vatri, dodati so, biber i kari, pomiješati. Skuvati rizicu na vodi. Kad je na skoro gotovo meso dodati rizicu i vrhnje zankuvanje, sve sjediniti i pržiti još 7 minuta.

### **Savet**