

# **Fantasticna piletina**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1pilece grudi
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukusuperšun**
- **200 gšampinjona**
- **4-5 srednjih glavicacrнog luka**
- **180 mlkisele pavlake**
- **1** lmleka
- **500 gbrašna**
- **1/4kvasca**
- voda
- **1 šoljicaulja**

## **Priprema**

Brašno, kvasac pomešati, dodati šoljicu ulja, malo soli i hladnom vodom umesiti testo. Kolicina vode je proizvoljna, dovoljno da se testo ne lepi za posudu, a ako stavite više, dodajte još malo brašna. Ostaviti da odstoji 20 tak minuta. Ovu kolicinu podeliti na 5 loptica i svaku razviti. Možete peci na plotni šporeta ili na pica pekacu. Da bude pecenija malo kora zbog šmeka. Dva kruga iseci na trake (ako puca dok ga secete, ne smeta, samo izlomite). A ostalo ostavite da servirate uz jelo.

Pilece grudi iseci na male kockice i propržiti dok ne porumene. Skloniti sa strane pa u isti tiganj staviti crni luk iseckan na kockice i šampinjone isecene na listove i pržiti. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Kada je gotovo dodati piletinu i dobro promešati. Zatim dodati komade kore i naliti sa oko 1 l mleka. Ostaviti da se kuva oko 10tak minuta dok kore ne omekšaju. Umešati 1 kiselu pavlaku i servirati sa hrskavim korama :)

## Savet

Možete napraviti vise kora pa servirati i izlomljenu parad sa gotovim jelom.