

Piletina i šampinjoni



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- balo brašna
- **500 g**pileceg filea
- **1 glavic**acrnog luka
- **1 kašik**margarina
- **maloulja** za prženje
- zacini po ukusu
- Sos (preliv):
- **300 ml**pavlake za kuhanje
- **1 cašapilce** supice
- **maloperšuna**
- **1 kašicica**soli
- Dekoracija:
- paradajz i kuhana riža

Priprema

U tiganj staviti malo ulja i margarin i dodati seckani crni luk, piletinu valjati u brašno i pržiti dodati zacine po ukusu. Gotovu piletinu skloniti iz ulja i na ulje staviti iseckane šampinjone malo oseliti da se proprže 10 minuta.

Re?ati piletinu u tepsiju zatim preko šampinjone.

Sos (preliv): staviti u tiganj malo ulja i dodati kašiku brašna i miješati da bude gusto. Dodati u to jednu čašu supe žitke pilece i da uzavri zatim pavlaku i peršun i osoliti zatim kuhati oko 5 minuta.

Odma preko piletine i šampinjona sipati sos.

Peci oko 30 minuta na 200 C gotovu piletinu skloniti.

I servirati piletinu i šampinjone i servirati paradajz i rižu kao na slici.

Savet