

Piletina u sosu



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg filea
- **2 glavice** crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **1 šaka** graška
- **400 ml** kisele pavlake
- **1 kašičica** pileceg zacina
- **400 g** šampinjona
- **200 ml** ulja

Priprema

Prodinstati luk, šargarepu, grašak na 200ml ulja. Dok se povrce dinsta na laganoj vatri iseckati pileci file na trake, a trake na kockice.

U dinstano povrce dodati piletinu i 1 kašičicu soli. Propržiti.

Piletini dodati iseckane šampinjone.

Nema potrebe dodavati vodu jer ce piletina i šampinjoni pustiti svoje sokove. Pustite u tome da se dinsta piletina.

Kada piletina omekša, dodati 400ml kisele pavlake.

Po ukusu dodavati pileci zacin, može i bez njega ako vam se ne svidi.

Savet

Idealna hrana uz neku orbicu po vašem izboru. Prijatno.