

## ***Piletina u sosu (2)***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** pileceg filea
- **400 g**šampinjona
- **0.500 l**pavlake za kuvanje
- **2 glavice (srednje velicine )**crnog luka
- **po ukusu** suvi boljni zacin
- **po ukusu**mleveni beli biber
- **1 dl** ulja

### **Priprema**

File nasecemo na tanke filete i zacinimo suvim zacinom i mlevenim belim biberom. Grillujemo na grill tiganju prvo sa jedne pa sa druge strane.

Šampinjone naseckamo na tanke listice, a crni luk na sitne kockice i dinstamo na ulju i malo vode. Posolimo po ukusu.

Kada su šampinjoni dinstani nalijemo sa pavlakom za kuvanje i porežamo grillovane filete u sos. Ostavimo da se krcka 2-3 minuta.

### **Savet**

Služimo uz pire krompir.