

Piletina sa pavlakom i kikirikijem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** bataka sa karabatakom
- **3** kašikeulja
- **1** manja tikvica
- **2** glavicecrni luk
- **3** cenabelog luka
- **300** gšampinjona
- **200** mlpavlake za kuvanje
- **1** kašikasenfa
- **po ukususoli**
- **1** kašikazacinsko bilje
- **100** gprženog slanog kikirikija
- **1** kašikasvežeg seckanog peršuna

Priprema

Na ulju propržiti meso, očišćeno od kože i kostiju. Kada blago porumeni dodati sitno seckan crni luk i izgnjecen beli luk. Kada beli luk pusti miris umešati sitno secene šampinjone i isecenu tikvicu na sitne komade. Promešati i pustiti da krcka na laganoj vatri.

Kada voda ispari dodati kašiku senfa i pavlaku za kvanje. Krckati na laganoj vatri 5 minuta. Posoliti, dodati zacinsko bilje i seckani kikiriki. Sjediniti.

Skloniti sa vatre pa dodati seckani peršun.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet