

Piletina sa šampinjonima u sosu od pavlake



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece belo meso
- **400 g** šampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** origano
- **1** list lovora
- **po ukusu** seckanog peršuna

Priprema

Crni luk iseckajte na režnjeve, pilece belo meso na kockice, pa zajedno propržite na ulju dok meso ne pobeli. Za to vreme iseckajte šampinjone na listice, dodajte mesu, promešajte i poklopite posudu u kojoj pržite (najbolje bi bilo da je to dublji, veci tiganj sa poklopcem), pa na laganoj vatri dinstajte u sopstvenom soku. Kad sva voda iz posude ispari dodajte so, biber i ostale zacine, promešajte pa dodajte pavlaku. Još jednom promešajte da se lepo sjedini sa mesom i šampinjonima i jelo je gotovo. Poslužite dok je jos vruce, za rucak ili veceru uz neku vašu omiljenu salatu.

Savet