

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** glavicacrnog luka
- **2 dl** pavlake za kuhanje
- **po ukusu**soli
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusubiber**
- **po ukusuorigano**
- **1** listlovora
- **po ukususeckanog 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 vrue, za rucak ili veceru uz neku vašu omiljenu salatu.

Savet