

Pileci file u sosu od pavlake i šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **500 g** šampinjona
- **1 glavic** crnog luka
- **7 kašika** ulja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **200 ml** pavlake za kuvanje

Prilog:

- **400 g** makarona

Priprema

Pileci file iseci na komade, šampinjone oprati i iseckati. U tiganj sipati ulje pa pržiti file, kad je napola uprženo dodati seckan luk, malo još propržiti i dodati šampinjone, dinstati to dok ne omekšaju sastojci, zaciniti suvim biljnim zacinom, biberom i pred kraj dodati pavlaku za kuvanje, krckati još 2 do 3 minuta. Skloniti sa ringle i služiti toplo uz prilog po želji.

Savet