

Piletina u bolonjez sosu



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **1 manja glavica** crnog luka
- **200 g** šampinjona
- **180 ml** kisele pavlake
- **1 kesica** bolonjez sosa

Priprema

Crni luk sitno iseci, kratko propržiti.

Zatim dodati pileci file isecen na kockice. Dodati mešavinu zacina i biber. (Ne mnogo jer je sami sos bolonjez zacinen). Dodati 400ml vode i dinstati, dok tecnost ne ispari.

Kada sva tecnost ispari dodati na listice secene šampinjone. Kratko propržiti.

Zatim pripremiti sadržaj iz kesice. Na poledjini piše kako. Dodati u meso i svo vreme mešati. Pustiti da malo vri. Zatim dodati pavlaku. Dobro sjediniti.

Savet

Ja sam koristila kiselu pavlaku, a može i neutralna. Brz ruak. Za tili as. :) Po želji mogu se dodati i makarone kao prilog.