

Piletina sa pršutom i pecurkama



Sastojci

Kolicine proizvoljne:

- pilece belo meso
- šampinjoni
- pršuta
- kisela ili pavlaka za kuvanje
- beli luk u granulama
- origano
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Pilece belo meso iseckati na kockice ili traciće, zaciniti suvim biljnim zacinom, biberom, belim lukom u granulama i malo ulja, dobro promešati i marinirati 15-ak minuta.

Za to vreme iseckati šampinjone i pršutu.

Na ulju propržiti pršutu, pa dodati meso.

Kada meso pobeli, dodati šampinjone i krckati, dok ne ispari sva voda koju će šampinjoni pustiti.

Na kraju dodati kiselu pavlaku, a ko više voli, može umesto kisele da doda pavlaku za kuvanje, u tom slucaju treba krckati još 5 minuta.

Posuti origanom.

Služiti uz krompir, pire krompir, testeninu ili pirinac. Prijatno!