

# *Piletina sa pecurkama i karijem*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 veća glavica crnog luka
- 4 komada pileceg filea
- 2 dl mleka
- 2 dl neutralne pavlake
- kari
- so
- 200 g mariniranih pecuraka

## **Priprema**

Izdinsta se iseckan luk, pileci file iseckan na manje kockice se doda i proprži nekih desetak minuta.

Nakon toga se dodaju mleko i pavlaka, posoli...krcka se par minuta....dodaju se pecurke i kari po želji (ja stavljam punu supenu kašiku).

Uz to se obari pirinac i rucak je gotov.....:)))