Šampinjoni sa piletinom i tikvicama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**tikvica
- **500 g**šampinjona
- **1**pavlaka
- **450 g**pileceg file
- **1 kašicica**bosiljaka
- **100 g**pšenicnog griza
- **500 ml**kuvanog paradajza
- **1 dl**ulja
- **1 dl**crnog vina
- **1 dl**mleka
- **1 dl**gazirane vode
- **5 g**bibera
- **5 g**belog luka

Priprema

Iseci na sitne komade crni luk, tikvicu i šampinjone. Luk propržite kratko u ulju oko 4 minuta. Dodajte tikvicu i dinstajte još 3 minuta. Zatim dodajte isecen file na kockice, mleko i dinstajte još 4 minuta držeci šerpu poklopljenu. Dodajte šampinjone i dinstajte dok šampinjoni ne puste svoj sok i dodajte vino i kuvajte 15 minuta bez poklopca. U kuvani paradajz dodajte bosiljak, biber, beli luk u prahu i so. Ulijte paradajz u šerpu. Kuvajte još 5 minuta i zatim dodajte 50 g griza. Kada se masa pocne gustiti sklonite sa vatre i ulijte u pleh. (poželjniji je pleh vece površine) Sjedinite pavlaku i gaziranu vodu i prelijte mešajuci i sjedinjavajuci obe smese. Preostali griz pospite preko cele površine. Pecite na 250 stepeni 20 minuta.

Savet