

## *Pilece belo sa karijem i pecurkama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Porebno je:**

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1 pakovanje** šampinjona
- **1 kašicica** karija
- **1 kašicica** suvog peršuna
- **200 ml** neutralne pavlake
- **1 kašika** brašna
- **1** cašamleka
- **1** caša vode
- so
- biber
- ulje
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Pilece belo meso oprati i iseci na kockice. Staviti u odgovarajucu ciniju, posoliti, pobiberiti, dodati kari i malo ulja i sve dobro promešati. Ostaviti 10-ak minuta da odstoji u toj marinadi.

U odgovarajucu šerpu ili duboki tiganj staviti ulje da se zagreje. Isipati meso iz marinade da se malo proprži (da dobije žuckastu boju). Za to vreme dok se meso prži oprati šampinjone, iseci na listice i dodati mesu, da se zajedno dinstaju.

Kada se pecurke izdinstaju sa tecnošcu koju su odpustile, dodati jednu čašu vode i ostaviti oko 1/2 h da se kreka na najnižoj temperaturi (povremeno promešati). Dodati suvi biljni zacin, malo soli i peršun.

U mleko dobro rastvoriti kašiku brašna sa malo soli, pa kada je gotovo dodati u smesu. Prokuvati oko 5 minuta, pa dodati neutralnu pavlaku i pustiti da prokuva. Probati ukus i po svojoj želji dosoliti. Smesa zbog brašna i neutrlnne pavlake bude gusta i treba mešati da ne zagori.

### **Savet**

Jelo je veoma ukusno i kalorino. Prilog možete pripremiti po svojoj želji, baren krompir, pirina ili testeninu. Prijatno!