Pileci fileti sa pecurkama



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih fileta
- **500 g**šampinjona
- **2 glavice**crnog luka
- **1 struk**praziluka
- **1 čaša**kisele pavlake
- **4 kašike**senfa

Priprema

Crni,beli i praziluk sitno iseci i propržiti na ulju.

Dodati pecurke isecene na listice i pržiti još 5 minuta.

Filete zaciniti vegetom i premazati senfom sa obe strane, uvalajti ih u brašno sa obe strane.

U fil sa pecurkama i lukom dodati pavlaku i promešati na tihoj vatri 2 minuta.

Malo propržene filete sa obe strane reati u vatrostalnu ciniju.

Zatim dodati fil, iseckan peršun i tako dok ima mesa i fila.

Dodati 200 ml vode i zapeci 20 minuta. Prijatno.

Savet