Pileci file u sosu od šampinjona



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilecih fileta
- **500 g**svezih šampinjona
- **2 struka**praziluka
- **1 čaša**kisele pavlake
- **100 g**brašna
- **2 supene kašike**senfa

Priprema

Ispržiti praziluk sitno iseckan.

Propržiti na ulju pecurke.

Pomešati luk i pecurke i još malo krckati. U to dodati pavlaku i senf.

Filete istuckati tuckom da budu što tanji.

Uvaljati ih u brašno i vegetu.

Prziti filete u tiganju na tihoj vatri. Ispržene filete pomešati sa pecurkama i krckati još 5 minuta. Poslužiti toplo uz pire krompir, dekorisati peršunom po želji. Prijatno.

Savet