

Pileci bataci u sosu od šampinjona



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3pileca batka
- 3pileca karabotka
- 250 gšampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 1 cenbijelog luka
- 200 ml pavlake za kuvanje
- so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Zaciniti pilece meso, pa staviti na zagrijano ulje, da se prži. Kada se proprži sa svih strana, preliti sa malo vode i dinstani na laganoj vatri dok ne bude peceno.

U tavi, na malo maslinovog ulja, propržiti sitno sjeckan luk, dok ne postane staklast, pa dodati sjeckane šampinjone i cen bijelog luka.

Kada šampinjoni puste sok, zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina, preliti sa malo vode i pirjati na laganoj vatri. Nakon 5-6 minuta, preliti pavlakom za kuvanje, pa kad provri dodati i pecenu piletinu. Pustiti da krcka na laganoj vatri nekih 10-tak minuta.

Gotovo jelo poslužiti (odlicno ide i uz kuvan pirinac ili krompir)!

Savet