Preliv od šampinjona i pileceg mesa



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šampinjona
- **300-400 g**piletine
- **2 glavice**crnog luka
- **200 g**pavlake
- so, biber
- **2-3 kašike**brašna

Priprema

Zapržite seckanji luk, dodajte šampinjoni, posle 5 minuta. Dodajte meso, malo dajte da se prži, stavite malo brašna (2-3 kašike). Na kraju stavim pavlaku i malo vode, da ne bude jako gusto. Soli i bibera po ukusu. Prijatno.

Savet