

Piletina u Gorgonzola sosu by Mila



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg filea
- **250 g** šampinjona
- **150 g** gorgonzola sira
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** margarina

Priprema

Piletinu izrezati na tanke trakice te je dobro zaciniti vegotom i ostaviti sa strane da stoji 10ak minuta. Za to vreme iseckati šampinjone. Tavu malo namazati margarinom i na njemu peci trakice od piletine. Kada piletina pobeli, dodati joj šampinjone, zaciniti ih sa malo soli i sve peci dok voda iz šampinjona ne ispari. U posebnoj šerpici otopiti malo margarina, te mu dodati pavlaku za kuvanje. Sos zaciniti sa malo soli, paprike, bibera i peršuna. Kada se pavlaka dobro ugreje dodati izrendani ili sitno iseckani Gorgonzola sir i kuvati sve dok se sir ne otopi u potpunosti. Gotov Gorgonzola sos preliti preko piletine i šampinjona i pustiti da još jednom prokljuca.

Savet

Kao prilog po želji ispecite pomfrit ili po želji.