

Piletina sa jogutrom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gbelog mesa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **250 gšampinjona**
- **1jogurt**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Iseckajte glavicu crnog lika i upržite.

Zatim iseckajte piletinu na kockice ili na male strafstice kad se luk uprži dodajte piletinu.

Kad se i piletina isprži, iseckajte šampinjone na listove i dodajte da se uprži.

Sve to kad se lepo izdinsta dodajte malo soli i bibera, i ostavite da se ohladi kad se ohladi dodajte jedan jogurt.

Savet