

Lisicarke i pileci file



težina: **srednje**

za: **4** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1seckana paprika
- **150 g**lisicarki (po ujesu i više)
- **200 g**pileceg filea
- 4pera od crnog luka
- **200 g**pavlake za kuvanje
- **2** cenabelog luka
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Na zagrijanom ulju propržiti seckanu papriku, onda dodati meso seckano propržiti malo. Dodati šecene lisicarke, pržiti sve zajedno. Zaciniti i dodati iseckan luk beli. Dodati pavlaku za kuvanje i pržiti dok bude sve gotovo.

Savet

:)