

Instancan okus



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450** g pileceg bijelog mesa
- **100 ml** bijelog vina
- **50 ml** pavlake za kuhanje
- **150 g** suvih šljiva
- **300 g** šampinjona
- **100 g** pancete
- **1 glavica** crvenog luka
- **2** cenabijelog luka
- **50 ml** soja sosa
- carry zacin
- suvi zacin
- bijeli biber
- so

Priprema

Isjeckati piletinu pa dodati soja sos i carry zacin. Ostaviti u frižider sat vremena. Crveni luk isjeckati pa kratko prodinstati. Dodati slaninu isjeckanu na kockice. Zatim dodati piletinu iz frižidera. Dinstati 15-ak minuta. Nasuti vino pa dodati isjeckane šampinjone, šljive i pavlaku za kuhanje. Sve dobro promiješati zaciniti, istisnuti 2 cena bijelog luka. Ostaviti da se krcka dok tecnost ne ispari i šampinjoni ne omekšaju.

Savet

Jelo je posebnog okusa. Probajte.