

Piletina sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **200 g** šampinjona
- **250 ml** Meggle pavlake za kuvanje
- so
- biber
- origano

Priprema

U tiganj stavimo kašiku maslinog ulja da se zagreje. Kada se ulje zagrejalo dodajemo pilece belo meso koje smo prethodno isekli na sitnije kockice.

Belo meso pržimo dok ne ispari višak vode i meso ne dobije žuckastu boju. Ispeženo meso izvadimo iz tiganja u posebnu činiju.

U tiganj dodajemo kašiku maslinobog ulja i kada je ulje zagrejano dodajemo sitno iseckan crni luk. Luk posolimo i dinstamo par minuta.

Dodajemo sitno iseckan beli luk i nastavimo sa dinstanjem.

Nakon par minuta dodajemo iseckane šampinjone. Dinstamo šampinjone dok ne ispari višak vode.

Kada smo izdinstali šampinjone, smesi dodajemo prethodno isprženo pilece belo meso. Dodajemo biber i origano po ukusu.

U tiganj dodajemo pavlaku za kuvanje i ostavimo da se sve lepo ukrcka 5-10 minuta.

Serviramo sa kuvanim pirincem i salatam po želji.

Savet