



Piletina u sosu od pečuraka

Sastojci

- 1 Luk
- 3 Čena belog luka
- 500 g Šitake pečurke
- 2 sup. Kašike Pavlaka
- 3 kaf. Kašičica C Senf
- 500 g Piletina
- 3 g C mleveni crni biber kesica 10g
- 5 g C Origano
- 1 kesica C ideja piletina sa šampinjonima kesica 42g

Uputstvo

1. U jednom tiganju ispržite crni i beli luk, dodajte šampinjone pa ostavite sve da se dinsta i ukrčka.
2. Dodajte C senf i kisele pavlake. C ideju za piletinu u sosu od pečuraka razmutite u pavlaci za kuvanje, pa sve zajedno umešajte sa šampinjonima i ostavite da se krčka.
3. U drugom tiganju ispržite piletinu na maslinovom ulju i kasnije je prelijte sosom koji ste već pripremili.

Prehrana

Ugljeni hidrati	67.73 g
Energija	474.17 kcal
Masti	15.93 g
Belančevina	24.61 g

20 Min

6 porcija