

Piletina Stroganoff

:)))

- 1** Luk sitno iseckajte i izdinstajte na puteru. Dodajte meso izrezano na kockice pa kratko popržite.
- 2** Dodati so, persun, senf, malo vegete i supu i kuvati oko 30 minuta.
- 3** Gljive propržiti na tavi. Gotove ih dodati predhodnoj smesi. Dodati pavlaku i kuvati jos 5 min.
- 4** Kao prilog dodati predhodno kuvanu testeninu

Sastojci:

pilecih prsa 500 gr
testenine (po zelji) 1 pakovanje
cnog luka 1 glavica
putera 2 kasike
senfa 1 kasika
kisele pavlake 1 solja(2,5 dl)
gljiva 2 solje
pilece supe 2 solje
biber, vegeta so,

Napomena:

Prijatni!!!