



Пилешка тава со зеленчук

Фичо ќе ни даде одлична идеја за семејниот ручек, тава со пилешко и зеленчук во бел сос.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 800 грама пилешки стек
- 2 чешниња лук
- 2 главици кромид
- 300 грама шампињони
- брокула (или карфиол)
- црвен пипер
- кумин
- 500мл павлака за готвење
- 2 лажици брашно
- презла
- Кашкавал по желба

Чекор 1

Пилешкото месо малку проварете го. Не треба да биде сварено, само малку проварено. Тргнете го на страна да се олади.

Чекор 2

Исечкајте ги лукот и кромидот и пропржете ги без масло да испари течноста.

Додека тоа се приготвува, исечкајте ги шампињоните на четвртинки и пропржете ги на малку путер и на јак оган.

Чекор 3

Иситнете го месото на мали парчиња со рака и поставете го по цела тава. Зачинете со црвен пипер и кумин.

Врз него ставете ја смесата со кромид и лук, а потоа иситнетата брокула и печурките.

Чекор 4

Во сад на оган ставете ја павлаката за готвење и додадете го брашното растворено да нема грутки. Оставете да зоврие.

Чекор 5

Смесата во тавата прелејте ја со сосот, наросете презла и печете во загреана рерна на 200 степени 15 минути.



Совет

По желба, пред печење најгоре изрендајте кашкавал или моцарела.

Користени производи:



Тава за пржење



Мала Ростер тава



Лонец

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk