Kraljevska piletina

Za 4 osobe

600 g pilećeg filea
3 kašike mlečnog margarina
1 glavica crnog luka
1 paprika babura
2 čena belog luka
250 g šampinjona
1 kašika brašna
2 dl pileće supe
2 dl mleka
so i biber
muskatni oraščić

Dekoracija

svež peršunov list

Način pripreme

1. Skuvati piletinu u ključaloj vodi, izvaditi je i ostaviti sa strane. Sačuvati tečnost (supu) u kojoj je kuvana piletina.

2. U tiganju rastopiti margarin, pa na njemu propržiti sitno seckani crni luk i papriku. Zatim dodati sitno seckani beli luk i šampinjone isečene na četvrtine. Sve posoliti i začiniti muskatnim oraščićem, po želji.

3. Piletinu iseći na komade veličine zalogaja, posoliti i pobiberiti. Zatim ih dodati u tiganj.

4. U malo mleka razmutiti brašno, pa dodati u tiganj. Dodati preostalo mleko i pileću supu. Jelo krčkati svega nekoliko minuta na srednjoj vatri, često mešajući, dok se svi ukusi ne sjedine, a sos postane željene gustine.

5. Gotovo jelo ukrasiti svežim peršunovim listom.