

# Pileće belo meso u sosu od šampinjona, prilog pirinač

Da vidimo šta nam sve treba za pripremanje jela: Pileće belo meso u sosu od šampinjona, prilog pirinač

1. Pileće belo meso oko 400 grama ( 430g u mom slučaju)



Pileće belo meso

2. Šampinjoni 400 grama



Šampinjoni

3. Luk crni (crveni u mom slučaju) 1 glavica



Crni luk  
(crveni)

4. Dimljena slanina 100 grama



Dimljena  
slanina

5. Kisela pavlaka



Kisela pavlaka  
(velika)

6. Pirinač



Pirinač

7. So kuhinjska



So kuhinjska

8. Bosiljak



Bosiljak

9. Ulje jestivo (suncokretovo kod mene)



Ulje jestivo  
suncokretovo

Moje ograničeno iskustvo govori da je bolje da sve sastojke pripremite za dodavanje u jelo pre nego što krenete sa kuvanjem, ovo znači:

1. Pileće belo meso isećemo na kockice i začinimo dodavanjem pola kafene kašike kuhinjske soli, pola kafene kašike bosiljka i dve supene kašike jestivog ulja (sve zajedno pomešamo i ostavimo da odstoji 30 min)



Pileće belo  
meso iseckano  
na kockice  
začinjeno sa  
bosiljkom  
kuhinjskom  
soli i malo  
ulja

2. Šampinjone dobro operemo pod tekućom vodom (imam sundjer dvoslojni zeleno žuti, samo za ovu namenu, peremo sa gornjim zelenim delom), isećemo na 1/4 po dužini



Šampinjoni  
oprani i  
isećeni na

čtvrtine po  
dužini

3. Luk crni, stavimo na dasku za sečenje, odesčemo gornji deo, pa donji deo, napravimo mali rez po dubini, jedan sloj, tek toliko da možete lako da skinete omotač. Isečemo ga na kockice, nožem ili ga presečete na 1/4 i usitnite u super secku ( preferiram opciju 2 □ )



Crni luk  
usitnjen

4. Dimljena slanina, isečena na sitne kockice (ako je malo zamrznete pre sečenja lakše je izboriti se sa istom)



Dimljena  
slanina  
seckana

**Početak kuvanja jela: Pileće belo meso u sosu od šampinjona, prilog**

# pirinač

Kada je sve spremno možemo da krenemo sa kuvanjem Pilećeg belog mesa u sosu od šampinjona uz pirinač kao prilog  
Ja kuvam na električnom šporetu, jačina je regulisana podeocima od 1 do 9, pa ću se toga i pridržavati u tekstu.

1. Tiganj stavimo na hladnu ploču, ubacimo unutra dimljenu slaninu, uljučimo na max jačinu 9, kada se tiganj zagreje smanjimo na 5, na ovaj načina dimljena slanina se topi i oslobadja masnoću na kojoj se posle dinsta crni luk.



Dimljena  
slanina u  
tiganju,  
početak

2. Kada slanina porumeni i isputi masnoću dodajemo usitnjeni crni luk.



Propžena  
dimljena  
slanina kojoj  
smo dodali  
crni luk

3. Povremeno mešamo varjačom sve dok luk ne promeni boju i počne da bude braonkasto proziran, sada dodajemo pileće belo meso isečeno na kockice



Dimljena  
slanina i crni  
luk dinstani,  
dodajemo  
pileće belo  
meso isečeno  
na kockice

4. Kada je meso poprimilo belu boju sa svih strana, nastavljamo dalje



Dimljena  
slanina, crni  
luk, pileće  
belo meso  
dinstano

5. Dodajemo šampinjone isečene na 1/4 po dužini, malo posolimo (prstohvat soli), poklopimo, uz povremeno mešanje dinstamo dok šampinjoni ne promene boju u smeđe braon.



Dimljena  
slanina, crni  
luk, pileće  
belo meso  
dinstano,  
dodajemo  
šampinjone

6. U ovom trenutku možemo dodati usitnjen čen belog luka, promešamo. Dinstamo dok voda koja se oslobodila iz šampinjona ne ispari.



Dimljena  
slanina, beli  
luk, pileće  
belo meso,  
šampinjoni  
dinstani,  
dodajemo beli  
luk

7. Kada je voda isparila, isključimo ringlu, dodamo u tiganj 1/2 velike kisele pavlake, promešamo da se sve sjedini, poklopimo i ostavimo da odstoji nekoliko minuta.





Dimljena  
slanina, luk,  
pileće belo  
meso,  
šampinjoni,  
beli luk  
dinstano,  
dodajemo 1/2  
velike pavlake

Pileće belo mesu u sosu od šampinjona je spremno, možemo da se posvetimo pripremi pirinča. Mojoj porodici je dovoljno kada kuvam 2 šolje za belu kafu pirinča, vi isprobajte koliko vam treba.

1. U šerpu stavljamo pirinač, dodamo vodu, tolko da bude nekih 2-3 cm iznad pirinča, uključimo ringlu na max 9, poklopimo. Kada proključa isključimo ringlu i ostavimo poklopljeno da se kuva jos 2-3 min, posle tog vremena sklonimo šerpu sa strane (poklopac je još uvek na šerpi).



Pirinač  
početak  
kuvanja

2. Nakon 10-tak minuta kada skinete poklopac trebalo bi da

dobijete ovakav rezultat.



Pirinač kuvani

Servirajte i poslužite,



Pileće belo  
meso sos  
šampinjoni  
pirinač

Prijatno

**Sada možemo da sastavimo troškovnik  
za jelo: Pileće belo meso u sosu od  
šampinjona, prilog pirinač**

1. Pileće belo meso – 360 dinara/ kilogram – koristili smo 430 grama – 155 dinara

2. Dimljena slanina – 800 dinara/ kilogram – koristili smo 100 grama – 80 dinara

3. Šampinjoni – 400 grama pakovanje – 120 dinara

4. Pirinač – 96 dinara / kilogram – koristili smo 300 grama – 28 dinara

5. Pavlaka kisela (velika) 102 dinara – koristili smo 1/2 – 51 dinar

6. Luk crni (crveni) 50 dinara/ kilogram – koristili smo 1 glavicu – 10

7. Ulje, So kunjiska, Bosiljak, Beli luk – ne više od 35 dinara

---

155+80+120+28+51+10+35 = **479 dinara**