

Piletina u sosu od belog luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pileceg belog mesa
- senf
- biber
- suvi biljni zacin
- **100 g** margarina

Sos:

- **2** čaše kisele pavlake
- **6** čena belog luka
- **2** velike kašike prezli
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Belo pilece meso iseci na tanke šnicle. Svaku šniclu premazati senfom, i posuti sa biberom i zacinom. Rastopiti margarin, pa svako parce mesa provuci kroz rastopljeni margarin i reati u vatrostalnu ciniju.

Sos: Beli luk iseckati sitno. Kiselu pavlaku staviti u manju ciniju, pa je dobro umutiti viljuškom. Dodati beli luk, prezle i zacine, pa sve sjediniti.

Sosom premazati poreano meso, u vatrostalnoj ciniji, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200

stepeni. Poslužiti uz prilog po želji.

Savet