Pilece šnicle sa sosom od belog luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilecih grudi
- **5 cena**belog luka
- **2 kašike** brašna
- **200 ml**mleka
- **zacini**po ukusu
- **50 ml** ulja

Priprema

Pilece grudi iseci na šnicle. Svaku zaciniti po ukusu-so, biber/zacin. Staviti u tiganj vrlo malo ulja, pa pržiti šnicle. Sve vreme okretati, da se lepo isprže sa obe strane. Kada dobiju zlatno žutu boju, izvaditi ih na tanjir.

Iseckati sitno beli luk, pa ga staviti u šerpicu na 2 kašike ulja. Pržiti 2-3 minuta, pa dodati brašno i mleko. Zaciniti po ukusu, pa servirati zajedno sa šniclama.

Savet