Pilece šnicle u sosu (2)

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg filea
- **50 g**slanine
- **2-3** kisela krastavcica
- **200 ml**tople vode
- **3**barena jajeta
- **1 kašika**zacinske crvene paprike
- **50 g**senfa
- **1 kašika** biljnog zacina
- **2 kašike**brašna

Za prilog:

- **100 g**palente
- **500 ml**vode
- **1** crvena sveža paprika

Priprema

Piletinu isecite na šnicle željene velicine, lagano izlupajte, premažite senfom i zacinite po ukusu. Uvaljajte ih u brašno pa propržite na ulju da malo porumene. Meso izvadite na tanjir.

U istoj masnoci propržite iseckanu šunku ili slaninu i krastavce isecene na kolutove.

Kada se i to proprži nalijte toplu vodu i vratite meso da se krcka. Jelo zacinite zacinskom paprikom i po ukusu dodajte još biljnog zacina. Kuvana jaja oljuštite isecite na kriške i dodajte piletini.

Za prilog stavite pola litre vode da vri, posolite je i kada provri postepeno dodajte palentu, mešajte i kuvajte još 2 minuta. Crvenu papriku isecite na sitne kocke i dodajte je u palentu. Promešajte.

Poslužite uz piletinu.

Savet