

Belo meso u saftu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** šnicli pileceg mesa
- **1** veka tikvica
- **1**veci paradajz
- **100 g**margarina
- **50 g**prezli
- **1** cašapavlake
- **100 ml**mleka
- **1 kašicica**zaciniskog bilja
- **po ukusu**soli
- **malobibera**
- **malomiroije**

Priprema

Tikvoce oguliti i iseci na deblje šnite. Belo meso iseci na šnicle. U suvom teflom tiganju izgrilovati tikvice sa jedne i druge strane dok ne dobiju lepu zlatnu boju. U istom tiganju dodati šnicle i grilovati ih na isti nacin, i sa jedne, a i sa druge strane..I tikvice i šnicle belog mesa reati naizmenicno u silikonskom pekacu. Posoliti ih i dodati zacinsko bilje.

Paradajz iseci na deblje kolutove. Poreati ih nepravilno izmeu tikvica i šnisli.

Margarin otopiti na laganoj vatri, dodati prezle, pavlaku, mleko, zacinsko bilje i sve zajedno mešati dok se ne dobije kompaktna smesa. Preliti preko šnicli.

Peci na 180 C 30 minuta.

Uživati u prelepom ukusu socnih, kiselkastih šnicli.

Dekorirati miroijom. Prijatno.

Savet