

Pilece šnicle sa majonezom, šampinjonima, kackavaljem...



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog pileceg mesa (otkošćenog)
- **3 kašikesoja** sosa
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1/2 kašicicemlevenog**, crnog, bibera
- **1 kašicica**karija
- **1 kašicica**origana
- **150 g**mariniranih šampinjona
- **150 g**majoneza
- **150 g**izrendanog kackavalja
- **2 kašicice**gustina
- **50 ml**vode

Priprema

Pilece, belo, meso iseci na tri, deblja, dela. Svaki deo raseci po sredini, ali ne do kraja, pa meso raširiti, da se dobije oblik šnicle. Pilece šnicle poreati u odgovarajucu, uljem podmazanu, posudu. Svaku šniclu premazati sa po jednom kašikom soja sosa. Posuti sa biberom i karijem.

Crni luk iseci na, tanke, krugove, pa ih poreati preko mesa.

Preko luka poreati, marinirane, šampinjone i posuti ih sa origanom.

Zatim, preko šampinjona premazati majonez.

I, na kraju, preko svega rasporediti, krupno, izrendani kackavalj.

Sa strane sipati 50 ml vode i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni, 40 minuta. Kada kackavalj porumeni, jelo prekriti alu folijom i nastaviti pecenje. Posle 40 minuta izvaditi jelo iz rerne i skloniti alu foliju. Gustin razmutiti u malo vode i sipati u tecnost, oko mesa. Vratiti jelo u rernu, na pet minuta, da se zgusne sos. Šnicle poslužiti uz prilog i salatu, po želji.

Savet