

Pilece šnicle s kulenom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pilecih šnicli
- 2,5 dlsoka od paradajza
- 200 gkrupnije narezanog kulena
- 1 glavica crnog luka
- nekoliko listica svežeg bosiljka
- 3 cenabelog luka
- 2 kašike ulja
- po ukusu soli
- po ukusu bibera

Priprema

U tiganju zagrejte ulje i propržite belo meso po 2 -3 minuta sa jedne i druge strane i potom stavite u tanjir. Na istom ulju izdinstajte crni i beli luk, dodajte sok od paradajza, posolite, pobiberite i kratko propržite. Kulen iseckajte na krupnije parcice. Ostavite nekoliko celih krugova. Sadržinu iz tiganja prerucite u tepsiju. Dodajte pilece šnicle, seckani kulen i sitno seckan ili rendan kackavalj a preostale kolutove kulena rasporedite odozgo. Pecite u rerni 25 minuta na 200 stepeni dok piletina ne omekša i voda iz paradajza ispari.

Savet