

Piletina u sosu od krem sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih šnicli
- **100 g** slanah krekeri
- **2 kašike** parmezana
- **100 ml** supe
- **200 g** krem sira
- **3** cenabelog luka
- **1 kašičica** vlasca
- **po ukusu** so i biber

Priprema

U kesu za zamrzivac staviti kekere, pa precij preko njih nekoliko puta oklagijom. Pomešati ih sa parmezanom. Piletinu posoliti i pobiberiti, pa uvaljati u mešavinu krekeri i parmezana. Ispržiti ih na maslacu i ulju. Izvaditi ih iz tiganja i odložiti na toplo. U istu masnocu dodati supu, krem sir, izgnjecen beli luk i vlašac. Prokuvati nekoliko minuta da se sos zgusne. Preliti ga preko mesa.

Savet

Može se koristiti gotov krem sir, a umesto vlašca može se koristiti i peršun (zavisno od ukusa).