

# **Pilece šnicle u belom sosu**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za paniranje:**

- **400 g** pilečih šnicli
- so
- biber
- **50 g** brašna
- ulje za prženje

### **Beli sos:**

- **30 g** putera
- **2 cene** belog luka
- **2 kašike** brašna
- **500 ml** mleka
- **200 ml** kisele pavlake
- so
- biber
- muskatni orah
- **150 g** kackavalja

### **Prilog od šargarepe:**

- **3 vece** šargarepe
- **1 kašika** puta
- **1 kašica** cicašecera
- **2 kašike** balzamiko sirce

- so
- biber

## Priprema

Šnicle posoliti, pobiberiti, uvaljati u brašno i pržiti na zagrejanom ulju. Slagati šnicle u odredjenu posudu za pecenje tako da bi se prekrilo dno posude.

Zagrejati puter, dodati sitno iseckan beli luk, brašno i malo upržavati. Postepeno dolivati mleko uz stalno mešanje. Kada se sos zgusne, dodati pavlaku, so, biber, muskatni orah, sjediniti i preliti preko šnicli. Posuti izrendanim kackavaljem. Gratinirati u zagrejanoj rerni na 200 C.

Šargarepu iseckati na žiljen, dodati u zagrejan puter i upržavati dok trakice šargarepe malo ne omekešaju. Dodati šefer, još malo upržiti sa šargarepom i preliti balzamikom sircetom. Skloniti sa ringle, posoliti i pobiberiti.

## Savet