

## *Pilece šnicle u belom sosu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za paniranje:**

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

#### **Beli sos:**

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

#### **Prilog od šargarepe:**

- **3** veće šargarepe
- **1 kašika** putera
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašike** balzamiko sirce

- so
- biber

## **Priprema**

Šnicle posoliti, pobiberiti, uvaljati u brašno i pržiti na zagrejanom ulju. Slagati šnicle u određenu posudu za pečenje 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. Gratimirati u zagrejanj rerni na 200 C.

Šargarepu iseckati na žilijen, dodati u zagrejan puter i upržavati dok trakice šargarepe malo ne omekšaju. Dodati šećer, još malo upržiti sa šargarepom i preliti balzamiko sircetom. Skloniti sa ringle, posoliti i pobiberiti.

## **Savet**