

Pilece šnicle sa povrćem



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g crnog luka
- 300 ml kisele pavlake
- 100 g gorgonzola sira
- 4 šnicle od belog pileceg mesa (po 150 g)
- 4 šargarepe
- 4 grancice timijana
- 4 kriške slanine
- 3 kašike ulja
- 1 kašicica bistre supe
- 1/8 kašičice morskog oraščica
- 1 kašika brašna
- biber
- so

Priprema

Ugrejati kašiku ulja i prodinstati sitno naseckanu polovinu glavice crnog luka, dodati kolutove šargarepe, naliti bistru supu i malo vode, zatim posoliti i pobiberiti po ukusu. Dinstati 10 minuta. Zaciniti morskim oraščetom.

Za to vreme na preostalom ulju propržiti šnicle koje su prethodno obmotane kriškom slanine, odozgo staviti grancice ruzmarina. Na srednjoj temperaturi pržiti sa svake strane po 5 minuta, dodati na kolutove isecen i pobrašnjen preostali crni luk, promešati i odmah izvaditi na stranu.

Gorgonzola sir iseci na kocke, dodati kiselu pavlaku i zajedno prodinstati na masnoci u kojoj su pržene šnicle. Sos poslužiti sa šniclama i crnim lukom.