

Pilece šnicle u sosu



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** velike šnicle od pilecih grudi
- **1** cenbelog luka (presanog)
- **1 velika glavica** crnog luka (sitno seckanog)
- **3-4** kisela krastavica (rendana)
- **zacini:** so, biber i peršun
- **1 kocka** za supu (još bolje ako je u tecnom stanju)
- **2-3 kašike** pavlake

Priprema

Šnicle uvaljajte u brašno i zapecite u dubokoj šerpi, na ulju. Kada lepo porumene izvadite ih na rešetku, da se malo ocede od masnoce.

U istoj šerpi dodajte crni luk i propržite ga. Dodajte beli luk, zacine i krastavcice. Na kraju dodati i malo vode, otprilike 1/3 šerpe. Smanjiti vatru i pustiti povrce da omekša.

Zatim dodati šnicle i pustiti ih da krckaju na tihoj vatri, da bi skroz ogrezle u sosu. Dodajte po malo vode, po potrebi, da meso ne zagori.

Kad se meso topi u ustima, šnicle su gotove. Vodite racuna da su vam šnicle potopljene u sosu i kad završe

kuvanje. Skinite s ringle i umešajte pavlaku. Prijatno!

Savet

Ja skoro uvek koristim pire kao prilog, ali odline su i makarone ili kuvani pirina.