

## **Belo meso u saftu**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** šnicli pilecег mesa
- **1** veca tikvica
- **1**veci paradajz
- **100** gmargarina
- **50** grezli
- **1** cašapavlake
- **100** mlmleka
- **1** kašicicazacinskog bilja
- **po ukususoli**
- **malobibera**
- **malomiroije**

### **Priprema**

Tikvoce oguliti i iseci na deblje šnite. Belo meso iseci na šnicle. U suvom teflom tiganju izgrilovati tikvice sa jedne i druge strane dok ne dobiju lepu zlatnu boju. U istom tiganju dodati šnicle i grilovati ih na isti nacin, i sa jedne, a i sa druge strane..I tikvice i šnicle belog mesa reati naizmenicno u silikonskom pekacu. Posoliti ih i dodati zacinsko bilje.

Paradajz iseci na deblje kolutove. Poreati ih nepravilno izmeu tikvica i šnisli.

Margarin otopiti na laganoj vatri, dodati prezle, pavlaku, mleko, zacinsko bilje i sve zajedno mešati dok se ne dobije kompaktna smesa. Preliti preko šnicli.

Peci na 180 C 30 minuta.

Uživati u prelepom ukusu socnih, kiselkastih šnicli.

Dekorisati miroijom. Prijatno.

### **Savet**