Pilece šnicle iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa
- **1/2 dl**ulja
- **2 cena**belog luka
- **1 kašicica**meda
- **1 kašika**jabukovog sirceta
- **50 g**prezli
- **50 g**parmezana
- **2 kašike**susama

Priprema

Belo pilece meso iseci na šnicle i blago istuci cekicem i utrljati so i mleveni biber. Zagrejati ulje staviti 2 cena belog luka grejati 1-2 minuta da ulje primi miris belog luka, dodati 1 kašicicu meda da se istopi. Skinuti sa vatre izvaditi beli luk, a dodati 1 kašiku jabukovog sirceta. Pomešati prezlu, parmezan i susam. Šnisle prvo uvaljati u smesu sa uljem, pa u prezlu i parmezan, staviti u pleh obložen papirom. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta.

Savet