

## *Belo meso na beli nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g belog pileceg filea
- 1 kesica parmezana
- 1 neutralna pavlaka za kuvanje
- 1 pakovanje zdenka sira
- 2 dl belog vina
- zacin
- ulje
- brašno

### **Priprema**

Pileci file iseckati na krupne kocke, uvaljti u brašno i na vrelom ulju pržiti u tiganju.

Kad se proprži, dodati 1 kesicu parmezana, 3-4 trougla izgnjecene zdenke, neutralnu pavlaku, 2 dl belog vina, smanjiti vatru da polako krcka, dodati zacin po ukusu.

Treba da se napravi kao beli gusti sos, skloniti sa vatre i prijatno!

Uz ovo ide bareni krompir, bareni pirinac.