

# **Pilece belo u renu**



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** g pileceg belog mesa
- **1** kašicicarena
- **1** kašicicasirnog namaza
- malovode
- po željiorigana
- po željisuvog biljnog zacina

## **Priprema**

Prvo pilece belo meso iseci na tanke šnicle, zatim ih posoliti, zaciniti, i posuti origanom. Ostabiti da odstoji 5 minuta. U tiganju zagrejati ulje. Zatim rukama protrljati sve šnicle pileceg belog, i stavljati u ulje da se pece.

U tanjur staviti ren, sirni namaz i malo vode. Sve to sjediniti.

Kada je meso pri kraju, dodati ovu smesu sa renom i pržiti na tihoj vatri 5-8 miuta. Po malo prodrmati tiganj, da meso upije sos.

Pržiti do željene gustine.

## **Savet**

Služiti uz zelenu salatu, krompirie. PRIJATNO