

## ***Pilece belo u renu***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g pileceg belog mesa
- **1** kašicarena
- **1** kašicirasirnog namaza
- **malovode**
- **po želji**origana
- **po želji**suvog 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 tanjir 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