

## *Piletina u crvenom sosu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** pileceg belog mesa
- **500 ml** paradajz soka
- **200 g** prezli
- **1 veka glavicarnog** luka
- **100 g** brašna
- **3** jajeta
- **2** cenabelog luka
- **300 g** kackavalja
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **1 kašicica** origana
- **1 kašicica** bosiljka
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašika** renderanog parmezana
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

### **Priprema**

Izdinstati crni luk, dodati sitno seckan beli luk i sok od paradajza. Promešati, dodati šecer, bosiljak, biber, so i kuvati 15 minuta.

Umutiti jaja, a prezle pomešati sa belim lukom u prahu, origanom i parmezanom. Svaku šniclu uvaljati u brašno, umucena jaja pa u mešavinu prezli i zacina. Pržiti ih na zagrejanom ulju sa svake strane po dva minuta.

Polovinu sosa od paradajza sipati u vatrostalni sud.

Preko porežati pohovane šnicle.

Preliti ostatkom sosa.

Posuti rendanim kackavaljem.

Peci na 200 stepeni 15-ak minuta.

### **Savet**

Služiti uz pire krompir.