

Filovane pilece šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g trapista
- 8 debljih šnicli pileceg belog mesa
- (može se dodati i svinjsko, jednako je ukusno)
- 300 g šampinjona (svežih)
- 500 ml mleka
- 2 supene kašike brašna
- 2 srednje glavice crnog luka
- 100 g putera (može i obican margarin)
- so
- biber
- zacín
- ulje

Priprema

Pilece šnicle izlupati, posoliti, zacíniti i propržiti u tiganju.

U drugom tiganju izdinstati luk, kada se dovoljno izdinsta dodati šampinjone isecene na tanke listice, posoliti i zacíniti.

Bešamel: U šerpu staviti puter, kada se rastopi dodavati brašno i mešati da se ne naprave grudvice. Kada se proprži, polako dodavati mleko uz mešanje, kada se sos zgusne posoliti i skloniti sa šporeta.

Šnicle poslagati u vatrostalnu posudu, naneti fil, zatim bešamel i tako dok se ne potroši sve. Ja stavljam 4 šnicle, fil pa bešamel, pa tako u dva puta, ali može i više.

Na kraju sitno izrendati sir i peci 10 do 15 minuta (zavisi od vaše rerne) na 200 stepeni.

Jelo je odlicno, preporucujem svima koji vole pilece belo meso. Ja sam fan! Sliku nažalost nemam, jer mi sad pade na pamet da podelim recept, ali probajte divno je... PRIJATNO!