Piletina sa sosom od višanja



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g**belog pileceg mesa (bez kostiju)
- dižon senf
- **1 kašicica**mlevenog, bibera
- suvi biljni zacin
- ulje

Sos od višanja:

- **300 g**višanja (zamrznutih)
- **100 ml**crnog vina
- **50 ml**vode
- **1 kašicica**vorcester sosa
- **1 kašicica**meda
- **1 prstohvat**cimeta
- **2 kašicice**gustina

Priprema

Pilece meso iseci na šest, debljih, šnicli. Svako parce mesa premazati senfom i posuti mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom (zacine staviti po ukusu). Zacinjeno meso staviti u, odgovarajucu, posudu, poklopiti i ostaviti u frižider, jedan sat.

U teflonski tiganj sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti meso i pržiti ga, na srednjoj

temperaturi. Kada meso porumeni, sa obe strane, izvaditi ga i držati na toplom.

Sos od višanja: Na ulje, gde se pržilo meso staviti, zamrznute, višnje. Višnje kuvati na tihoj temperaturi, oko 10-ak minuta. Zatim dodati crno vino, med, vorcester sos i cimet. Kada sos prokljuca, jedan deo višnji izvaditi, a ostatak izblendati. Vratiti izvaene višnje.

U 50 ml vode rastvoriti gustin i dodati u sos. Kuvati dok se sos ne zgusne (jako brzo se zgusne). Probati i, ako treba, dosoliti.

Pilece šnicle poslužiti sa sosom od višanja.

Savet