Pilece šnicle s kulenom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pilecih šnicli
- **2,5 dl**soka od paradajza
- **200 g**krupnije narezanog kulena
- **1 glavica**crnog luka
- **nekoliko listica**svežeg bosiljka
- **3 cena**belog luka
- **2 kašike**ulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

U tiganju zagrejte ulje i propržite belo meso po 2 -3 minuta sa jedne i druge strane i potom stavite u tanjir. Na istom ulju izdinstajte crni i beli luk, dodajte sok od paradajza, posolite, pobiberite i kratko propržite. Kulen iseckajte na krupnije parcice. Ostavite nekoliko celih krugova. Sadržinu iz tiganja prerucite u tepsiju. Dodajte pilece šnicle, seckani kulen i sitno seckan ili rendan kackavalj a preostale kolutove kulena rasporedite odozgo. Pecite u rerni 25 minuta na 200 stepeni dok piletina ne omekša i voda iz paredajza ispari.

Savet