

Pileca saltinboka



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g pilecega belog mesa
- 200 g tanko secene šunke
- brašno
- ulje
- žalfija
- 1 dl belog vina
- 0,5 l neutralne pavlake
- soja sos
- mleveni biber
- cen belog luka
- provansalska mešavina (zacin)
- 100 g parmezana

Priprema

Izrezati belo pilece meso na tanke manje komade. Izlupati sa obe strane. Sa jedne strane lepiti tanko secenu šunku i još malo izlupati.

Uvaljati u brašno stranu gde nije šunka i pržiti u ulju sa obe strane. Posuti sa malo žalfije dok se pece. Kad porumeni sipati preko 1 dl belog vina.

Kad vino ispari sipati 0,5l neutralne pavlake za kuvanje, malo soja sosa , bibera i belog luka po ukusu , provansalsku mešavinu i krckati još 1-2 minuta. Na kraju posuti rendanim parmezanom.

Prilog uz jelo je kuvani pirinac. Prijatno.