

Kremaste pilece šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kom**šnicle od belog mesa
- **40 g** putera
- **3 kutl**acesupe od povrca
- **5 list**ovatost sira
- **50 g**parmezana
- **mal**obibera

Priprema

Otopiti puter u tiganju pa staviti šnicle i dobro propržiti sa obe strane. Naliti supom i kuvati dok tecnost ne ispari do pola, dodati sir, parmezan i na tihoj vatri okretati šnicle dok se formira krema od sira. Pobiberiti i služiti vruce uz prilog po svom izboru.

Savet