

Pilece šnicle iz marinade



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilece belo meso (otkošceno)

Marinada:

- **2 kašike** soja sosa
- **1 kašik** worcester sosa
- **1 kašik** kari sosa
- **1/2 kašice** dimljene aleve paprike
- **1 kašica** senfa
- **2 kašike** ulja

Priprema

Sve sastojke za marinadu staviti u manju posudu i, viljuškom, dobro ih sjediniti. Pilece meso iseci na šnicle, 1/2 cm debljine. Iseceno meso poreati na veci oval i obe strane, kuhinjskom cetkicom, dobro premazati. Meso prekriti alu folijom i ostaviti u frižider, najmanje pola sata. Meso iz frižidera izvaditi 10-ak minuta pre, nego što cete ga pržiti (da bude na sobnoj temperaturi).

U posudi sa debljim dnom ili teflonskoj posudi (ja sam meso pržila u voku) sipati ulje i staviti na vatru da se zagreje. Na zagrejano ulje spustiti meso i, na srednjoj temperaturi, pržiti ga. U toku prženja okretati ga, nekoliko puta (pomocu dve viljuške, nikako ne ubadati viljušku u meso, jer ce iscureti sokovi iz njega), tako da dobije lepu, rumenu, boju sa obe strane.

Prženo meso poslužiti sa krompir pireom i salatoma, po želji.

Savet