

## ***Piletina sa kremastim spanacem***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 veka** parce pileceg belog mesa
- suvi biljni zacin za piletinu
- mešavina bibera
- ulje

#### **Kremasti sos od spanaca:**

- **300 g**ocišćenog spanaca
- **2 struk**amladog belog luka
- **1 srednji struk**praziluka
- **100 ml**mleka
- **1 kašik**abrašna
- **100 g**kackavalja (gauda)
- **30 g**maslaca
- **1 kašicica**bibera sa ukusom limuna
- **1 kašicica** suvog biljnig zacina
- ulje

### **Priprema**

Otkoščeno pilece belo meso iseci poprecno, da bi se dobile cetiri šnicle. Svaku šniclu malo zaseci nožem po površini, da bi se dobila veka šnicla, ali bez lupanja tuckom za meso. Meso posuti mešavinom bibera i suvim biljnim zacinom za piletinu, dobro zacine utrljati u meso i ostaviti ga da odstoji, poklopljeno, pola sata (ne mora u frižider). Spanac ocistiti i sitno iseckati. Mladi beli luk i praziluk što sitnije iseckati (možete da koristite

secko). Kackavalj krupno izrendati.

U teflonskom tiganju (ili posudi sa debljim dnom, gde se jelo ne lepi prilikom prženja) sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje spustiti pilece šnicle, poklopiti, i na srednjoj temperaturi ih pržiti. Kada meso porumeni, okrenuti da se i druga strana zarumeni. Zatim sipati malo vrele vode (vodu dodavati po potrebi) i dinstati meso dok ne omekša. Isprženo meso izvaditi u manju šerpicu, poklopiti ga i držati na toplom.

Kremasti sos od spanaca: U masnoci gde se pržilo meso (ako treba sipati još ulja) ubaciti iseckani beli luk i praziluk. Promešati, poklopiti, i na srednjoj temeperaturi dinstati dok luk malo ne omekša. Zatim ubaciti iseckani spanac (iz 2-3 puta) i pomocu dve varjace ga dobro sjediniti sa lukom. Poklopiti i dinstati dok spanac ne splasne. Zatim posuti spanac sa kašikom brašna, promešati i naliti sa mlekom. Krckati 2-3 minuta, pa posuti sa biberom i suvim biljnim zacinom. Ubaciti iseckani kackavalj, kockicu maslaca i mešati dok se kackavalj i maslac ne otope, pa skloniti sa vatre.

Piletinu poslužiti uz kremasti spanac i prilogom po želji. Ja sam poslužila pirinac sa kikirikijem, a dobro se slaže i uz krompir pire...

**Savet**