

Pilece šnicle u sosu (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komada** pilecih prsa
- **500 ml** supe od kockice
- **300 ml** pavlake za kuvanje
- **maloulja**
- **1 kašika** senfa
- **2-3 kašike** pečenog susama
- **malo seckanog** lista peršuna ili origana
- **1 kašika** gustina
- so
- biber
- suvi biljno zacín

Priprema

Meso iseci na šnicle ili kao ja na manje komade i malo ih tuckom izlupati. Posoliti ih i pobiberiti, posuti zacín pa ispržiti na malo ulja da budu rumene. Izvaditi ih iz tiganja u neki sud.

U tiganj sa uljem dodati susam (izvorno piše samo susam ja sam dodala peceni), promešati pa dodati senf.

Malo promešati da se senf istopi pa uliti supu zatim gustin razmucen u malo hladne vode (ja sam stavila pola gustin pola brasno), a na kraju pavlaku. U receptu piše pavlaka za kuvanje, ali ja sam dodala cašu kisele pavlake jer mi se cinilo da ce malo kiselkastog ukusa biti lepše.

Kuvati 2-3 minuta da se sve lepo izjednaci i malo zgusne. Spustiti meso u sos.

Pustiti da dva tri puta prokljuca pa skinuti sa vatre.

Prohladiti pa služiti uz prilog i salatu.

Ja sam poslužila uz makarone, a prilog može biti i pirinac, pire od krompira ili graška ili neko drugo povrće. Meso sam posula sa malo origana.

Savet

Ovaj recept sam našla na internetu i uz male izmene spremila ga. Baš nam se dopalo ovako spremljeno belo meso, a posebno ukus sosa.