

Piccata Milanese



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **4 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **3 kašike** parmezana
- **2 kašike** mleka
- brašno
- puter
- so
- biber
- alea paprika
- 1 pilece belo meso (file)

Za špagete:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 flaša ili tetra pak** paradajz sosa
- **3 kašike** crvenog vina
- **1/2 kašičice** soli
- **1 prstohvat** bibera

Priprema

Da bi ispovali meso rastopite buter u tiganju, na pilece belo meso (file) pospite malo soli, bibera i aleve paprike. Zatim uvaljajte meso u brašno pa u smesu koju ste napravili od jaja, parmezana i mleka. Stavite meso u tiganj da se ispece sa obe strane po 1 minuta. Zatim meso stavite u rernu da se pece još 30 minuta.

Dok se meso pece u rerni. Stavite špagete da se kuvaju. Zatim pripremite sos za špagete. Iseckajte glavicu luka, distajte, zatim dodajte paradajz iz tetra paka ili flaše, malo crvenog vina, dodajte so biber. Sos treba da se kuva oko 30 minuta.

Meso i špagete sa paradajz sosom servirajte zajedno. Prijatno :)

Savet

Uživajte u jelu uz ašu lepog vina :)