

Piletina u crvenom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**pileceg belog mesa
- **500 ml**paradajz soka
- **200 g**rezli
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **100 g**brašna
- **3**jajeta
- **2**cenabelog luka
- **300 g**kackavalja
- **1**kašicicabelog luka u prahu
- **1**kašicicaorigana
- **1**kašicicabosiljka
- **1**kašicicašecera
- **2**kašikerendanog parmezana
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Izdinstati crni luk, dodati sitno seckan beli luk i sok od paradajza. Promešati, dodati šecer, bosiljak, biber, so i kuvati 15 minuta.

Umutiti jaja, a prezle pomešati sa belim lukom u prahu, origanom i parmezanom. Svaku šniclu uvaljati u brašno, umucena jaja pa u mešavinu prezli i zacina. Pržiti ih na zagrejanom ulju sa svake strane po dva minuta.

Polovinu sosa od paradajza sipati u vatrostalni sud.

Preko poreati pohovane šnicle.

Preliti ostatkom sosa.

Posuti rendanim kackavaljem.

Peci na 200 stepeni 15-ak minuta.

Savet

Služiti uz pire krompir.