

Piletina u sosu od pecuraka (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- suvi biljni zacin
- so

Sos od pecuraka:

- **1 pakovanje** pecuraka
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- ruzmarin
- suvi biljni zacin
- **1/2 šolj** jemleka

Priprema

Isjeci bijelo meso na srednje debljine šnicle. Zaciniti ih i ostaviti da malo stoje, dok pripremamo pecurke. A nakon toga uzeti i propržiti šnicle na tiganju, pa potom izvaditi u poseban tanjir.

Oprati i isjeckati pecurke po želji. Na ulju u kom smo pekli šnicle staviti pecurke i pržiti ih dok ne omekšaju. Potom uzeti i dobro ocjediti pecurke od viška ulja i soka sto su pustile u tiganju. Isprazniti tiganj skroz od tecnosti. Pa na to dodati pavlaku za kuvanje, mlijeko i potrebne zacine. Smanjiti vatru i pustiti da se tako krcka oko 10 minuta uz povremeno mješanje.

Šnicle rapodijeliti u tanjire i po njima preliti preipremljeni sosom.

Savet

Uz ovo jelo ide lijepo kao prilog pomfrit. Prijatno :-)