

Faširane šnicle u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevena mesa
- **1 glavi** crna luka
- **3** **cesn**abela luka
- **1 dl** gazirane vode
- **1** krompir
- **zacin**
- **mleveni** biber
- **ulje** za prženje

Sos:

- **2 dl** kisele pavlake
- **1 kašic**ice senfa
- **2 dl** bela vina
- **po želji** sitno seckan peršun

Priprema

Dobro izmešati, mleveno meso, sitno seckan crni luk, beli luk, najsitnije rendan krompir, dodati zacin, mleveni biber i gaziranu vodu. Ostaviti da masa stane jedan sat u frižideru. Pouljenim rukama praviti šnicle i pržiti na ulju sa jedne i druge strane. Izmešati kiselu pavlaku, belo vino, senf, sitno seckan peršun i preliti preko prženih šnicli. Ostaviti da baci jedan ključ.

Savet