

Šnicle u miroija sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjske šnicle
- 4 tvrdo kuvana jajeta
- po ukususu
- po ukusubiber
- po ukusuzacin

Za sos:

- 1 vezamiroija (sitno seckana)
- 1/2 l mleka
- 2 kašikesoka od limuna
- 5 kašikabrašna
- 1 kašikazacina
- po ukususoli
- 30 mlulja

Priprema

Šnicle dobro izlupati tuckom za meso, posoliti ih, pobiberiti. Jaja urolati u šnicle i cvrsto pricvrstiti cackalicama. Šnicle prodinstati na umerenoj temperaturi. Omekšale, zapeci u retni 10 min da porumene. Izvaditi cackalice. Priprema sosa: Na maslacu propržiti brašno, naliti mleko mešajuci varjacom, voditi racuna da se ne stvore grudvice, ubaciti sitno seckanu miroiju, sok od limuna, zacin, so. Pustiti da prokljuca da se ukuva brašno i sosom preliti šnicle.

Savet