

Minjine socne šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** kašikeulja
- **2** glavicecrnog luka
- **400 g**šampinjona
- **1** vecatikvica
- **4** šnicle od svinjskog buta
- **1** kašikabrašna
- **200 ml** neutralne pavlake
- **po željisivo** biljni zacin
- biber
- umbir u prahu

Priprema

U odgovarajucu šerpu, na zagrejanom ulju propržiti 1 glavicu crnog luka, preko poreati šnicle koje su predhodno zacinjene vegetom, biberom..., pa preko njih staviti drugu iseckanu glavicu luka. Posuti suvim biljnim zacinom, biberom, umbirom u prahu, poklopiti i dinstati 30 minuta.

Posle 30 minuta dinstanja, staviti šampinjone i tikvice i dinstati dok šnicle ne omekšaju (oko 30 minuta).

Kada su šnicle pri kraju, neutralnu pavlaku razmutiti sa kašikom brašna, preliti preko mesa i neka se krcka 5-10 minuta.

Savet

Lepo ide uz kuvani integralni pirina. Prijatno!