Šnicle u pikantnom sosu

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskih šnicli (bez kostiju)
- **po ukusu**suvi zacin
- **2 kašike**brašna
- **5-6 kašika**ulja

Za sos:

- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **1 dl**mleka
- **2-3 kašike**senfa
- **4 cena**belog luka
- **1 veza**peršuna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Šnicle izlupajte, posolite, zacinite suvim zacinom, uvaljajte ih u brašno i pržite u vrelom ulju da porumene sa obe strane. Dodajte 1 dl vode i dinstajte na umerenoj temperaturi da meso omekša. Za to vreme pripremiti sos, u posudi pomešajte pavlaku za kuvanje sa mlekom, dodajte senf, iseckani beli luk i sitno iseckan peršun. Posolite i pobiberite. Izdistane šnicle izvaditi na tanjir, a u šerpi gde su se dinstale, ukuvati sos, pustiti ga da prokljuca, pa vratiti šnicle u sos.

Savet

Servirati ih uz obareni pirina.