

# **Šnicle u sosu od senfa**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za šnicle:**

- **600 gsvinjskih šnicli**
- **50 mlulja**
- **2 pune kašikesenfa**
- **150 mlbelog vina**
- **200 mlkisele pavlake**
- **malobibera**
- **malomešavine zacina**

## **Priprema**

Šnicle izlupajte i posolite, pa ih przite na ulju. Dodajte malo vode i dinstajte 15 minuta na tihoj vatri. Kad šnicle omekšaju, izvadite ih i stavite na toplo mesto, a u preostalu masnoci dodajte senf, vino i kiselu pavlaku. Sve dobro izmešajte da se sos sjedini, posolite i pobiberite pa prelijte šnicle. Poslužite sa pirincem ili pire krompirom.

## **Savet**