

## Zapecene curece šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** g krompira
- **500** g cureceg mesa
- **200** g šampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** šargarepa
- **maloulja**
- **malomešavine** zacina
- **malosenfa**
- **maloperšuna**
- **150** ml kisele pavlake
- **100** g gaude

### Priprema

Krompir iseci na kolutove i poreati u podmazan vatrostalni sud.

File iseci na tanke šnicle, poreati preko krompira i premazati senfom.

Na ulju propržiti sitno iseckan crni luk. Dodati šampinjone iseckane na listice i narendanu šargarepu. Sve dobro propržiti da uvri tecnost, zaciniti po ukusu, dodati sitno seckan beli luk, peršun i pavlaku. Preko mesa sipati proprženu smesu.

Posuti rendanom gaudom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

## **Savet**