

Šnicle u sosu od kiselih krastavaca



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** svinjske šnicle
- **2** glavice crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **3-4** kiselih krastavca
- **po ukusu** zacin
- **po ukusu** alevu papriku
- **po ukusu** biber
- **100 g** brašna
- **100 ml** ulja
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašika** seckanog peršuna

Priprema

Izlupati dobro šnicle cekicem za meso. Uvaljati ih u brašno i propržiti na ulju sa obe strane dok lepo ne porumene. Propržene šnicle izvaditi na tanjir i držati ih na toplom mestu. U isto ulje gde su se pržile šnicle dodati sitno iseckani crni luk, sitno iseckani beli luk, rendane (sitno rende) kisele krastavice i po ukusu zacin, alevu papriku i biber, pa naliti vodom i krckati malo sve zajedno. Vratiti šnicle, doliti vodu tek toliko da prekrije šnicle i kuvati na tihoj vatri dok šnicle skroz ne omekšaju, nekih sat vremena. Sos treba da bude kremast. Na kraju dodati pavlaku i još malo kuvati. Pre serviranja, posuti seckanim peršunom. Poslužiti toplo uz prilog po želji: pire, testeninu itd. **PRIJATNO!!!**

Savet