

Šnicle sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjskog mesa
- **250 g** šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **1** paradajz
- **1 kašika** aleve paprike
- **200 ml** kisele pavlake
- **1** zelena paprika
- **malobibera**
- **malomešavine** zacina

Priprema

Meso isecemo na šnicle, zacinimo i isprzimo na ulju. Posebno na ulju pržiti sitno seckan luk, kad postane staklast dodati šampinjone i papriku. Kad ispari tecnost koju su pustile pecurke, dodati paradajz, mlevenu crvenu papriku, mešavinu zacina i biber. Pržiti 10-ak minuta pa umešati kiselu pavlaku. Dobro promešati, krckati 5 minuta i preliti šnicle. Služiti sa pire krompirom.

Savet