

## **Šnicle u sosu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**šnicli
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cešnjabe**log luka
- **1 veca**šargarepa
- **2 dl**belog vina
- **1 dl**vode

### **Priprema**

Luk beli, crni i šargarepu sitno iseckati.

Meso izlupati pa ga zaciniti i posuti biberom, valjati svaku šniclu u brašno pa reati u šerpu, preko šnicli sipati iseckan beli i crni luk i šargarepu. Sve prelitи vinom i vodom poklopiti i krckati na tihoj vatri 45 minuta.

Služiti sa barenim pirincem ili pireom.

### **Savet**

Ovako pripremljeno meso (bilo da je svinjsko ili teletina) veoma je sono i ima preliv koji je veoma lepog ukusa.