

## Zapecene svinjske šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 svinjske šnicle
- 2 kašikesenfa
- 1 glavica crnog luka
- 200 g mariniranih šampinjona
- 200 g paradajz sosa
- 4 listice sira
- maloulja
- malosuvog biljnog zacina
- malobibera

### Priprema

Šnicle izlupati, zaciniti i poreati u podmazan sud, pa ih premazati senfom.

Na ulju propržiti sitno seckan crni luk, dodati šampinjone, zacine i paradajz sos. Pržiti 10-ak minuta pa preliteri šnicle.

Sir iseci na trakice pa poreati preko sosa. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C oko 60 minuta.

### Savet