

Šnicle na lisabonski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** gjunecih šnicli
- **1-2 kašike**senfa
- **1 komadic**maslaca

Za umak:

- **2-3 kašice**gustina
- **200 ml**Moja Kravica Kuhinjica pavlake
- **za kuvanje**
- **100 ml**mleka
- **1 kašIka**limunovog soka
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **po ukusu**soli

Za prilog:

- **8-9**krompira
- **200-300 g**spanaca
- **1 komadic**maslaca
- **2-3** cenabelog luka

Priprema

Šnicle posoliti, pobiberiti i premazati senfom, ostaviti da odstoje, pa ispržiti na zagrejanom maslacu. Izvaditi i odložiti na toplo.

Za umak pomešati gustin sa mlekom i pavlakom za kuvanje, staviti na vatru, dodati limunov sok, posoliti, pobiberiti, pa kratko prokuvati. Za prilog: Skuvati oprane krompire u slanoj vodi. Na maslacu propržiti beli luk, da pusti miris, staviti naseckan spanac i pržiti dok ne "uvene". Dodati mu krompir secen na kockice, po potrebi zaciniti suvim biljnim zacinom i pobiberiti. Složiti šnicle na topao tanjir, preliti umakom i servirati sa prilogom.

Savet