

## Šnicle u aromatičnom sosu od povrća



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je::

- 4 svinjske šnicle
- 4 krompira
- 2 šargarepe
- 3 glavice crnog luka
- 1 zelena ljuta paprika
- 2 cene belog luka
- bosiljak
- origano
- slatka crvena paprika
- so
- biber

### Priprema

U lonac sa vodom staviti prethodno iseckano povrće (krompir, šargarepu, crni i beli luk), posoliti i ostaviti da se obari. Šnicle zaciniti (so, biber) staviti u prethodno zagrejan tiganj, dinstati dok ne omekšaju i zatim ih malo zapeci, da dobiju finu hrskavu teksturu.

Gotove šnicle ostaviti u tiganju, skloniti sa šporeta u stranu i poklopiti.

Obareno povrće staviti u blender, dosuti malo vode u kojem se povrće barilo i dobro izmiksati, dok ne postane kašasto.

Nakon blendera, sos od povrca presuti u lonac, dodat prstohvat origana, prstohvat bosiljka, pola kašičice slatke crvene paprike, so i biber. Lagano kuvati još 10ak minuta uz stalno mešanje, do željene gustine. (zacini u sosu se dodaju po ukusu, slobodno eksperimentišite).

U tanjir sipati sos od povrca, na njega staviti šnicle i ukrasiti kolutovima zelene ljute paprike.

### **Savet**

Otkrivajte nove ukuse i uživajte u svakom novom zalogaju! Prijatno!