

# **Šnicle u aromaticnom sosu od povrca**



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** cenabelog luka
- bosiljak
- origano
- slatka crvena paprika
- so
- biber

## **Priprema**

U lonac sa vodom staviti prethodno iseckano povrce (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 povrce staviti u blender, dosuti malo vode u kojem se povrce barilo i dobro izmiksati, dok ne postane kašasto.

Nakon blendera, sos od povrca presuti u lonac, dodat prstohvat origana, prstohvat bosiljka, pola kašicice 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 tanjur 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!