

Šnicle u povrtnom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** junecih šnicli srednje velicine
- **2 vece** glavice crnog luka
- **1** veeelika šargarepa
- **2** peršunova korena
- **po ukusu** peršunovog lista
- **po ukusu** soli, bibera i suvi zacin
- **500 ml** neutralne pavlake za kuhanje
- **nekoliko** kašikacrnog brašna

Priprema

Meso ocistiti od žilica i zaciniti po ukusu. Ostaviti ga malo da odstoji, a za to vreme u seckalici usitniti svo povrce. Ugrejati maslac, a šnicle uvaljati u crno brašno, otresti višak i propržiti da uhvati finu koricu. Izvaditi ga i odložiti na toplo. U istoj masnoci dobro upržiti seckano povrce, da "padne" na pola, po potrebi doliti malo tople vode, da dobije finu gustinu. Naliti pavlaku za kuhanje, zaciniti po ukusu, vratiti meso u sos i krckati na tihoj vatri desetak minuta. Poslužiti uz sezonsku salatu ili prilog po želji.

Savet

Moja deca ne vole souseve, pa sam za njih odvojila par šnicli, mada, nikad mi nije bilo jasno, kako neko ne voli sos, ali, šta je-tu je... o ukusima ne vredi raspravljati...