

Šnicle u sosu sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**svinjskih šnicli
- **300 g**šampinjona
- **100 g**margarina (putera)
- **200 ml**kiselog mleka
- **5 cešnjabelog luka**
- **1 kašikaprezli**
- **1 kašikabrašna**
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Meso istanjiti tuckom ili zamoliti mesara da iseće tanje šnicle. Šnicle zaciniti po ukusu. Margarin rastopiti i svaku šniclu provuci kroz rastopljeni margarin i slagati u vatrostalnu ciniju.

Šampinjone iseci na krupnije listice i staviti preko mesa.

Zaliti sa ostatkom rastopljenog margarina.

U ciniju staviti kiselo mleko, dodati iseckani beli luk i biber i suvi biljni zacin, po ukusu. Dobro viljuškom sjediniti i prelitи preko pecuraka i mesa, u vatrostalnu ciniji.

Pokriti folijom i staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C, pola sata. Zatim izvaditi ciniju iz

erne, skloniti pažljivo foliju (da se ne ispecete od pare) i ...

...vratiti još 15-ak minuta da se zapece.

Poslužiti sa kroketima od krompira i salatom, po izboru.

Savet