

Trio fantastiko



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjskih šnicli
- 4 cenabelog luka
- 1 kašik paradajz pirea
- 1 kašicica aleve paprike
- malo peršuna
- 1 kocka supu
- maloulja

I još:

- 200 g šampinjona
- 150 g kackavalja
- malo suvog biljnog začina
- malo bibera

Za pire krompir:

- 600 g krompira
- 2 dlmleka
- 50 g margarina
- malo soli

Priprema

Šnicle izlupati cekicem, pa ih dinstati na tihoj vatri. Gotove šnicle izvaditi iz masnoce, pa na istoj masnoci propržiti sitno seckan beli luk. Dodati paradajz pire i alevu papriku. Vratiti šnicle i preli ih skuvanom supom da ogreznu. Kuvati još par minuta pa skloniti sa šporeta.

Šampinjone ocistiti, izvaditi drške, zaciniti i napuniti rendanim kackavaljem. Peci 20-ak minuta na 200 C.

Krompir skuvati u posoljenoj vodi, zatim ga ispasirati sa mlekom i margarinom. Servirati šnicle sa šampinjonima i pire krompirom.

Savet