

Šnicle u sosu od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **400 g** šampinjona
- **malosoli**
- **200 ml** kisele pavlake
- **malobibera**
- **4 kašike** belog vina
- **4** svinjske šnicle
- **4 kašike** ulja

Priprema

Zagrejati ulje pa ispržiti šnicle sa obe strane. Izvaditi ih i ostaviti na toplo mesto. Na istoj masnoci pržiti seckan luk i šampinjone. Dodati 100 ml vode, pavlaku, belo vino i začine i kratko proinstati. Vratiti šnicle i zagrejati ih u sosu. Služiti uz pire krompir.

Savet