

## Šnicle u sosu od pečuraka i paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 šnicle
- 200 g šampinjona
- 1 crvena paprika
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike pavlake
- 1 kašičica senfa
- malo soli, bibera i suvog bosiljka
- 1 kocka za supu
- 4 kašike ulja

### Priprema

Šnicle posoliti, pobiberiti i peći na srednjoj temperaturi na ulju. Povremeno ih okrenuti i kada lepo porumene sa obe strane skinuti ih sa vatre. U međuvremenu napraviti sos. Izdinstati na 4 kašike ulja luk, dodati papriku seckanu na kockice, posle 2-3 minuta dodati i šampinjone isecene na listice. Dodati jednu šoljicu vode, kocku za supu i dinstati na srednjoj temperaturi oko 20 minuta. Zatim dodati kašiku senfa, malo bibera, soli, suvog bosiljka i izmešati. Ostaviti da se krčka još nekoliko minuta i kada je sos gotov umešati pavlaku. Servirati topao sa tek ispečenim šniclama.

### Savet