

Šnicle u sosu od pecuraka i paprike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** šnicle
- **200 g** šampinjona
- **1** crvena paprika
- **1** glavicacrnog luka
- **2** kašike pavlake
- **1** kašicica senfa
- malosoli, bibera i suvog bosiljka
- **1** kocka za supu
- **4** kašike ulja

Priprema

Šnicle posoliti, pobiberiti i peci na srednjoj temperaturi na ulju. Povremeno ih okrenuti i kada lepo porumene sa obe strane skinuti ih sa vatre. U meuvremenu 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 krcka još nekoliko minuta i kada je sos gotov umešati pavlaku. Servirati topao sa tek ispecenim šniclama.

Savet