

Junetina u sosu od pecuraka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** junecih šnicli
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **400 g** šampinjona
- **1 struk** praziluka
- **2 dl** belog vina
- **maloulja** za prženje
- **po potrebi** soli i bibera

Priprema

Šnicle izlupajte tuckom za meso, zacinite solju, biberom i ostavite da odmore 10 minuta. Na malo ulja šnicle kratko propržite sa obe strane, a zatim smanjite vatru i dolijte vino. Dinstajte na tihoj vatri oko 40 minuta. Praziluk iseckajte na kolutove i odvojeno ga prodinstajte. Dodajte šampinjone iseckane na listice, zacinite i dinstajte dok voda ne ispari. Dodajte pavlaku za kuvanje i kuvajte još 3-4 minuta. Šnicle složite na tacnu za posluživanje i prelijte pripremljenim sosom. Služite toplo uz krompir pire.

Savet