Zapecene šnicle sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mesa za šnicle (svinjsko ili junece)
- **2 kašike**balzamiko sirceta
- **1**jaje
- so, mleveni biber
- **50 g**brašna
- **400 g**šampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašicica**origana
- **150 g**pirinca
- ulje
- **4 kašike**majoneza
- **4 kašike**paradajz pirea
- **2 dl**vode
- **100 g**sira

Priprema

Šnicle istanjiti tuckom, posoliti i staviti mlevenog bibera. Umutiti 1 jaje, dodati 2 kašike balzamiko sirceta, preliti preko šnicli dobro izmešati i ostaviti da stane 1 sat na hladnom mestu. Skuvati 150 gr pirinca i ocediti od vode. Na 1 kašiki ulja pržiti 1 glavicu sitno seckanog crna luka, dodati šampinjone secene na listice, so, 1 kašicicu origana. Pržiti dok nestane tecnosti, pa dodati kuvani pirinac. Izmešati. Odstajale šnicle uvaljati u

brašno sa obe strane, pržiti na ulju sa jedne i druge strane dok ne dobiju zlatno žutu boju. Pržene šnicle poredjati u pleh za pecenje, preko staviti šampinjone sa piirncem. Umutiti majonez, paradajz pire, dodati 2 dcl vode i preliti preko šampinjona. Po vrhu narendati 100 gr sira. Peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet