

Šnicle u sosu od krastavaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** svinjske šnicle
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **4** kisela krastavca
- **1** kašika senfa
- **3,5** dl pavlake za kuvanje
- **1** kašika brašna
- **maloulja**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati, a krastavcice izrendati. Na zagrejanom ulju propržiti šnicle sa obe strane, pa ih ostaviti na toplom mestu. Na masnoci od mesa propržiti crni i beli luk, dodati kisele krastavcice, pa i njih kratko propržiti. Posebno sjediniti pavlaku za kuvanje i brašno, pa preliti luk i krastavcice. Zaciniti po želji. Vratiti šnicle, dodati senf i nastaviti sa kuvanjem, dok se sos ne zgusne. Kao prilog poslužiti pire krompir.

Savet