

Šnicle u sosu od spanaca i pavlake



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šnicle (bilo pilece ili svinjske)
- **2 glavice**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1**manja šargarepa
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **po ukusu**zacini
- **po ukusu**bibera
- **1 dl**belog vina
- **500 g**spanaca
- **po potrebi**integralnog brašna (ili običnog)
- ulje

Priprema

Šnicle dobro izlupati cekicem za meso -zaciniti ih i valjati u integralno brašno. Pržiti šnicle na ulju samo da pobele s jedne i sa druge strane (10 minuta). Izvaditi šnicle iz ulja. U ulju zatim staviti iseckan sitno crni luk i beli. I dodati 1 manju izrendanu šargarepu. Preko izdinstanog luka poreati propržene šnicle, naliti sa 1 dl vode i 1 dl belog vina. Poklopiti i dinstati na tihoj vatri - za pilece šnicle 30 minuta, a za svinjske šnicle 45 minuta. Pred kraj dodati iseckan spanac dinstati 5 minuta, pa preliti sa pavlakom. Servirati ili sa obarenim pirincem ili sa krompir pireom...

Savet

Ovako pripremljene šnicle su veoma sone i veoma lepog ukusa i preporuujem ih od srca.