

Svinjke šnicle sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**svinjskih šnicli
- biozacin
- biber
- brašno

...i još:

- **400 g**šampinjona
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **3 veca** cenabelog luka
- **2 listicalorbera**
- **200 ml**belog vina
- **200 ml**vode
- biozacin
- biber
- ulje

Priprema

Svinjsko meso, od buta, iseci na tanke šnicle. Nije potrebno dodatno ih lupati tuckom za meso. Svaku šniclu posuti biozacinom i mlevenim biberom, po ukusu. Zacinjeno meso poklopiti i ostaviti pola sata u frižider.

U teflonski, dublji, tiganj (ja sam koristila vok) sipati ulje i staviti da se ugreje. Svaku šniclu uvaljati u brašno,

otresti višak brašna, pa...

...meso staviti na zagrejano ulje.

im meso uhvati koricu vaditi iz tiganja i držati na topлом.

Kada se svo meso, malo, ispržilo, vratiti sve u tiganj, gde se meso pržilo. Posuti sa sitno isecenim belim lukom, biberom, dodati lorber i naliti belo vino. Temperaturu smanjiti na najmanju jacinu i krckati meso, uz postepeno dodavanje vode.

Dok se meso krcka, crni luk iseci na manja rebarca, pa ga staviti, u drugi tiganj, da se dinsta.

Kada luk, malo, omekša ubaciti šampinjone, isecene na krupnije komade. Dobro promešati i dinstati dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile.

Kada je meso omekšalo izvaditi ga u tanjur, pa,...

...u sos gde se meso pržilo, dodati izdinstane šampinjone sa crnim lukom. Dobro promešati da se svi sastojci sjedine i ubaciti meso.

Krckati još, oko, pet minuta i poslužiti sa pire krompirom, testeninom,...i salatom, po ukusu.

Savet