

Šnicle u senf sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjskog mesa
- **120 ml** ulja
- **4 kašike** gazirane mineralne vode
- **1 kašičica** soli
- **3 kašičice** suvog biljnog zacina
- **malom** mlevenog bibera

Za sos:

- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **4 kašike** kisele pavlake
- **3 kašičice** senfa

Priprema

Meso iseci na šnicle i izlupati tuckom sa jedne strane. Od ulja, gazirane mineralne vode, soli, suvog biljnog zacina i mlevenog bibera napravite marinadu i u nju umocite svaku šniclu. Šnicle porešajte u dublju posudu, pospite ostatkom marinade, prekrijte samolepljivom folijom i ostavite da odstoje u frižideru 2 h. Na grill tiganju propržite šnicle sa obe strane. Kiselu pavlaku, pavlaku za kuvanje i senf promešajte da se svi sastojci lepo sjedine i prelijte preko šnicli. Ostavite da krcka 3 minuta na tihoj vatri i sklonite sa ringle. Servirajte i služite toplo uz sezonsku salatu.

Savet