

# 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 kašica**soli
- **3 kašice**cesuvog biljnog zacina
- **malom**levenog bibera

### Za sos:

- **200 ml**pavlake za kuhanje
- **4 kašike**kisele pavlake
- **3 kašice** 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 kuhanje 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**