Šnicle-pijane i socne



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** svinjskih šnicli
- **1,5 kašika**senfa
- **3-4** lovorova lista
- **400 ml**piva
- **po ukusu**soli i bibera

Sos sa pecurkama:

- **250 g**šampinjona
- **100 ml**ulja
- **150 ml**mleka
- **2 cena**belog luka
- **1/2 glavice** crnog luka
- **na vrh kašicice**muskatnog oraha
- **na vrh kašicice** bibera
- **po ukusu**soli
- **1 kašika**brašna

Priprema

Ja sam spremila 8 šnicli. Lepih komada, bez kožice, žilica, slanine....samo meso. Šnicle izlupati malo tuckom, pa na par mesta, na krajevima zaseci, kako se kasnije prilikom prženja ne bi skupile. Posoliti i pobiberiti pa ostaviti da tako malo odstoje u frižideru. Šnicle u teflonu pržiti sa malo ulja.

Na drugoj ringli, staviti šerpu sa pivom, na laganoj vatri, tek da vri po malo. Dodati lovorov list i senf. Kako koju šniclu ispržite spuštajte je u pivo i ostavite sve šnicle da se krckaju na laganoj vatri oko pola sata, 40 minuta. Dolijte i malo vode kako bi sve bile u sosu.

Meni su ovako bile i više nego socne i ukusne, ali za ljubitelje pecuraka spremila sam dodatni preliv. Staviti ulje da se ugreje, zatim dodamo sitno seckani crni luk i kada porumeni dodamo usitnjene pecurke. Dolijemo vodu, da prekrije pecurke i krckamo da omekšaju. Dodamo i beli luk, sitno saseckan ili izgnjecen. Posolimo po ukusu. Kada pecurke omekšaju ulijemo mleko, i kašiku brašna, mešamo stalno do željene gustine. Dodamo malo muskatnog oraha i bibera.

Savet

Šnicle skužiti tople, prelivene sa nekoliko kašika preliva u kojem su se krkale. Za one koji vole peurke tu je i dodatni sos. Uz salatu po izboru (ja sam dodatno napravila krompir salatu i sezonsku kupus salatu) i domai hleb, kompletan nedeljni ruak :) Prijatno ! :)