

Pijane šnicle i susam krompiri



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za šnicle:

- 6 svinjske šnicle
- 1 glavica crnog luka
- 150 g dimljene slanine
- senf
- so
- crni mleveni biber

Sos za šnicle:

- voda
- 150 ml belog vina
- malo dimljene slanine
- 2 kašike kukuruznog brašna
- 2-3 cena belog luka
- so
- 1 lovorov listić
- biber u zrnu
- 1 kašica senfa

Za krompir:

- 1 kg krompira
- 1 kocka margarina
- ulje

- susam
- suvi biljni zacin
- suva miroija
- suvi peršun

Priprema

Šnicle izlupajte, posolite i pobiberite. Premažete senfom, stavite malo sitno seckani crni luk i na tanko secenu slaninu.

Urolajte i cackalicama zatvorite.

U dublju posudu stavite šnicle, sipajte belo vino i dodajte vodu da prelije šnicle. Vodu dodajete još ako bude trebalo. Dodajte malo slaninu secenu na kockice i lovorov listic. Kada su šnicle skoro gotove dodajete zacine i kašicicu senfa, pustite da još malo krckaju. Izvadite šnicle i skinite cackalice. Kada vratite šnicle u malo vode razmutite kukuruzno brašno i sipajte u sos. Dodajte i beli sitno seckani luk. Šnicle stavite još 10 minuta u zagrejanu pecnicu da se još malo krckaju i da dobiju lepu boju.

Krompir operite (bez ljuštenja) stavite da se kuva. Kuvan krompir ohladite i oljuštite. U posudu stavite biljni zacin, peršun, miroiju i susam, u to valjajte krompir. U pleh sipajte malo ulja i dodajte kockicu margarina i tu reajte krompir. Pecite u zagrejanu pecnicu dok dobije lepu zlatnu boju.

I sve to na kraju izgleda ovakoooo...

Savet

Probajte i uživajte :-))))))