

uretina na luku sa belim vinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g cureceg belog mesa
- **1 velika glavica** crnog luka (ili 2 manje)
- **2** cenabelog luka
- **1 dl** vina
- **1 dl** pavlake za kuvanje
- suvi biljni zacin
- biber, so
- kari
- peršun

Priprema

Šnicle izlupati i uvaljati u brašno pa poreati u tiganj. Preko mesa staviti iseckan crni i beli luk. Posoliti i pobiberiti, staviti suvi biljni zašin i kari. Naliti vodom da prekrije meso i sipati vino. Poklopiti i na srednjoj vatri ostaviti da se krcka oko 20 minuta. Kad meso lepo omeška dodati pavlaku za kuvanje i pustiti da se krcka još malo. Pred kraj posuti peršunom. Služiti toplo uz pire ili pirinac.

Savet

Najlepši brzi ruak.