Šnicle sa sosom od senfa

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskih šnicli
- **250 ml**jogura
- **1 kašicica**senfa
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice**bibera
- **2,5 kašike**masti
- **3,5 kašicice**brašna
- **oko 200 g**brašna za valjanje šnicli
- **20-30 ml**vina
- **150-200 ml**vode

Priprema

Šnicle posloliti i izlupati.

Izlupane šnicle uvaljati u brašno.

Uvaljane šnicle poradati da se prže u prethodno zagrejanu mast.

Ispržene šnicle staviti na tanjir.

U preostalu mast jednom rukom dodavati brašno, so, biber, suvi biljni zacin, i jogur, a jednom rukom mešati žicom.

Izmešati dobro, vratiti šnicle i dodati vodu.

Dodati vino i poklopiti i ostaviti da se krcka nekoliko minuta.

Servirati u tanjir i posuti odozgo sa malo bibera. Prijatno!!!

Savet