

Šnicle u sosu od bundeve



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 šnicljuneceg mesa**
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **po želji** maslinovog ulja
- **3 šoljevode**

Za sos:

- **100 g**bundeve
- **1**šargarepa
- **1/2** cašekisele pavlake
- **1**trougaozdenka sira
- **1**kašicica suvog biljnog zacina
- **1**kašicicameda

Priprema

Prvo šnicle istucati, i zaciniti suvim biljnim zacinom. Zatim, u tiganj staviti maslinovo ulje, i staviti šnicle da se prže, smanjiti vatru na srednje.

Doliti prvo jednu cašu vode, pa dinstati meso, okretati meso... Kad voda ispari, dodati drugu šolju vode, ponovo dinstati dok voda ne ispari. Za to vreme spremiti sos. U seckalicu staviti iseckanu bundevu (sirovu), šargarepu, suvi biljni zacin, pavlaku i zdenka sir. I sve to izmiksirati.

Kada ste završili sa dinstanjem kada je voda isparila, dodati sos i okretati šnicle i kuvati do željene gustine.

Savet

Služiti uz krompir pire. PRIJATNO