

Junece šnicle u sosu od grilovanog povrca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** junecih šnicli
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- malobibera
- **5-6** cenabijelog luka
- maloruzmarina
- **200 ml** mljekaa
- **po potrebi**soli

Povrce:

- **300 g** šampinjona
- **300 g** tikvica
- **250 ml** neutralne pavlake
- **po potrebi**soli

Priprema

Svaku šniclu premazati sa bilnjim zacinima, biberom, bijelim lukom i solju, pa poreati u zdjelu. Preliti sa mlijekom i ostaviti pola sata da šnicle omekšaju.

Šnicle pržiti na vrelom ulju dok ne porumene.

Šampinjone i tikvice isjeci tanko i grilovati. Kad je povrce izgrilovano dodati malo soli i neutralnu pavlaku. Sve

dobro sjediniti.

Na tanjur serviramo po 2 šnicle i dodamo sos od grilovanog povrca. Prijatno!

Savet