

Junece šnicle sa pire krompirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** junecih šnicli
- **5** krompira
- **0,2 dl** crnog vina
- **2-3** luka
- **2** šargarepe - mrkve
- **1 kašičica** senfa
- **par listića** kadulje
- **1 prstohvat** majčine dušice
- **1 list** lovora
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** koncentrata paradajza
- **1 dl** mlijeka
- **1 kašičica** maslaca

Priprema

Šnicle operite i posušite kuhinjskim ručnikom zatim začinite solju, paprom, suvim biljnim začinom i senfom. Pustite da odstoji cca 30 minuta.

U zagrijanoj tavi na vrućem ulju popržite na naglo šnicle sa obje strane i izvadite ih u neku posudu sa poklopcem.

Na ulju u kojem ste pržili meso izdinstajte luk i šargarepu - mrkvu, kad je luk požutio vratite meso u tavu, podlijte vinom i vodom tako da prekrijete meso pa dodajte kadulju, majčinu dušicu i lovor poklopite tavu i Kuhajte cca 60 minuta na laganoj vatri.

Izvadite meso i lovor pa štapnim mikserom ispurirajte saft, dodajte kon. Rajcicu i zacinite po želji (sol, papar, suvi biljni zacin).

Vratite meso u saft i pustite ga da se krcka još koju minutu i to je to.

Krompire ogulite, operite i narežite na kockice. U dublju posudu ulijte vodu i posolite, dodajte krompire i kuhajte dok ne postanu mekani.

Kad je krompir kuhan procijedite vodu i dodajte sol, suvi biljni zacin, mlijeko, maslac i miksajte dok se krompir skroz ne raspadne i ne nastane pire.

Servirajte i dobar tek.

Savet

Pazite da meso ne prepržite, jer e ostati tvrdo.