

Natur šnicle u sosu od pecuraka



Sastojci

Potrebno je:

- oko 600 g šnicli od goveeg ili svinjskog mesa po želji
- 100-300 g šampinjona sveži ili marinirani
- 1 kafena kašika zacina
- 1 kafena kašika senfa
- 1 supena kašika brašna
- 1 kašika peršuna
- 2 cena belog luka
- po potrebi ulje

Priprema

Izlupajte šnicle, posolite ih i uvaljajte u malo brašna, i stavite da se prže u tiganju na ulju po potrebi.

Kada su šnicle upola pržene dodajte naseckane šampinjone i pržite sve zajedno dok i šampinjoni i šnicle ne budu skroz gotovi.

U ulje pored šnicli dodajte kašiku punu brašna i pržite 2,3 minuta kao za zapršku, dodajte tu i seckan beli luk, senf, zacin. Nalijte vode po potrebi 2 dl i više i ukuvajte da sos bude srednje gustine, dodajte peršun i jelo je gotovo.