

Šnicle u sosu (4)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinskih šnicli
- **3 kašikesenfa**
- **2 kašike** brašna
- **2-4 dl** mleka
- **250 g** sira
- **3 glavice** crnog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Šnicle izlupati i sipati so i suvi biljni zacin, promešati i ostaviti 10-tak minuta.

Zatim dodati brašno i promešati. Dok je meso odmaralo 15-tak minuta. Staviti ulje ili mast da se greje za prženje.

Ispržiti šnicle sa malo vode, pržene šnicle. Poreati u tepsiju ili vatrostalnu ciniju.

U ulju kom ste pržili meso ispržite i luk sa malo vode, dok se luk dinsta u meso sipate senf i izmešajte.

Dodati zacine i luk sa sve uljem koji se pržilo.

Zatim dodati odozgo izdrobljeni sir i sipati mleko. Staviti u zagrejanu rernu na 200C nekih 30 minuta. Dok sos ne bude gust.

Savet

Može se služiti vrue ili hladno. Vrlo je ukusnu, a što više sira sve je lepši. Ja sam stavila 2 kriske domaeg sira. Ukuanima se toliko svidelo da su tražili još, ali nije bilo :D