Šnicle u sosu od senfa i karija

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g**svinjskih šnicli
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2** praziluka
- **2 cena**belog luka
- **2 kašike**senfa
- **malo**ulja
- **3 kašike** brašna
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1 kašicica**karija
- **1 kašicica**kurkume
- **1 prstohvat**origana
- **1 prstohvat**bosiljka
- **3-4** lovorovog lista
- **50 ml**belog vina

Priprema

Šnicle dobro izlupati tuckom za meso, pa ih lepo zaciniti suvim biljnim zacinom. U tiganj sipati malo ulja, pa zagrejati. Peci šnicle par minuta da blago porumene sa obe strane. U šerpu sitno iseckati sve tri vrste luka.

Kada su šnicle porumenele izvadimo ih na tanjir, a ulje i saft od pecenja dodamo luku koji zatim izdinstamo. Šnicle premažemo senfom sa obe strane.

Kada je luk gotov ubacimo jednu kašiku brašna i malo vode promešamo i stavljamo šnicle. Preko šnicli nalijemo vode toliko da ogreznu da bi se lepo krckale. Zatim dodajemo zacine po ukusu ja sam stavila sve navedene, a ako neko ne voli možete i staviti samo neke. Šnicle se krckaju na tihoj vatri više od sat vremena dok se bukvalno ne raspadnu. Što mekše to ukusnije i lepše. Pred sam kraj krckanja dodajemo malo belog vina, a ako nam je sos redak i želimo gušci dve kašike brašna razmutimo sa malo vode i dodamo u šnicle. Krckamo još 10-ak minuta dok se sve sjedini.

Ovako spremljene šnicle najbolje idu uz pire krompir ili pirinac. Probajte i uvek cete ih praviti. Prijatno!

Savet

Senf i kari su odlian spoj za sos a šniclama daju poseban ukus...