

Šnicle u sosu od pavlake



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6šnicli
- 3 glavicecrnog luka
- 1 strukmladog luka
- 300 gšampinjona
- 200 gsuve slaninice
- 1 kašicicasenfa
- 200 gneutralne pavlake za kuvanje
- 150 gkackavalja
- po ukususoli
- po ukusuzacinsko bilje
- 1 kašikaseckanog peršuna

Priprema

Suvu slaninicu iseci na kockice i propržiti na tiganju. Kad blago zarumeni izvaditi je iz tiganja pa dodati isecen luk na sitne kockice. Mešati dok ne postane staklast, a zatim dodati šnicle. Dinstati na laganoj temperaturi uz dodavanje male kolicine vode.

Šampinjone iseci na listice i dodati. Posoliti i staviti zacinsko bilje. Krckati na laganoj vatri dok ne ispari sva tečnost. Dodati senf i neutralnu pavlaku. Izrendati kackavalj. Sjedinite sve sastojke, skloniti sa šporeta i dodati seckan peršun.

Prijatno !

Savet