

Junece šnicle u kremastom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** junecih šnicli
- suvi biljni zacin
- **4 veka** cenabelog luka
- **1** listlovora
- **300 g** šampinjona
- ulje

Sos:

- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **300 ml** vode
- **1 kašicica** crnog luka u prahu
- **2 kašice** aleve paprike
- **1/2 kašice** mlevenog, crnog bibera
- **1 kašicica** karija
- **2 kašice** himalajske soli
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašice** paradajz pirea
- **1 kašicica** gustina

Priprema

Šnicle, blago, izlupati cekicem za meso. Beli luk iseckati sitno, a šampinjone iseci na listice. Junece šnicle posuti suvim biljnim zacinom, po ukusu.

Na, malo, zagrejanog ulja (4-5 kašika) staviti meso da se, kratko, proprži. Kada meso porumeni sa obe strane izvaditi ga i poreati u pleh, koji ce ici u rernu. Preko mesa staviti iseckani beli luk i šampinjone, isecene na listice.

Sos: U dublju posudu, koja ce ici na šporet, staviti sve navedene sastojke, koji su potrebni za sos. Žicom za mucenje dobro ih sjediniti. Posudu staviti na vatru i mešati, da se zagreje, do kljucanja.

Sos preliteri preko šampinjona. Staviti preko list lorbera, prekriti, dobro, alu folijom i staviti, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Jelo krckati jedan sat.

Šnicle poslužiti uz krompir pire i salatu, po želji.

Savet