

Šnicle u belom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih šnicli
- **250 ml** majoneza
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašika** brašna
- **2 kašike** senfa
- **3 cen** belog luka
- **300 g** šampinjona
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Zaciniti šnicle, a šampinjone iseckati na listice. Meso poreati u podmazan vatrostalni sud.

Preko staviti šampinjone i sitno seckan beli luk.

Pomešati majonez, pavlaku za kuvanje, senf i brašno, dodati malo vode i preliti preko mesa.

Pokriti alu-folijom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Posle pola sata skinuti foliju i peci još 10-15 minuta.

Savet