

Svinjske šnicle u kremastom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **1/2 kg**svinjskog mesa od buta
- **2 kašike**vorcester sosa
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Sos:

- **200 g**šampinjona
- **200 ml**pavlake za kuhanje
- **100 ml**vode
- **1/2 kašicice**belog luka u prahu
- **1/2 kašicica**sušenog, bosiljka
- **1/2 kašicica**timijana
- **1/2 kašicica**emlevenog bibera
- **1 kašica** suvi biljni zacin
- **1 kašica**caslatke, zacinske paprike
- **1 kašica**gustina

Priprema

Svinjsko meso iseci na šnicle, debljine 1cm. Meso zaciniti biozacinom i biberom, po ukusu. Preliti ga sa vorcester sosom, dobro promešati i ostaviti u frižider, pola sata.

U, dubljem, tiganju sipati ulje i zagrejati ga. Na zagrejano ulje staviti meso i ispržiti ga, da porumeni sa obe strane. Meso pržiti na srednjoj temperaturi. Isprženo Meso izvaditi na tanjur i držati ga na špoteru.

U ulje, na kome se pržilo meso, ubaciti šampinjone, isecene na listice. im šampinjoni puste vodu, varjacom sastrugati sve što se zlepilo na dnu tiganja, od prženja mesa.

U, odgovarajucoj, posudi staviti beli luk u prahu, sušeni bosiljak, timijan, biber, biozacin, zacinsku papriku i gustin. Preliti sa pavlakom za kuhanje i, hladnom, vodom. Dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Kada ispari suvišna voda koju su pecurke pustile, dodati smesu sa zacinima. Promešati i krckati na tihoj vatri (uz povremeno mešanje), oko, pet minuta. Skloniti sa vatre. Ubaciti ispržene šnicle, poklopiti i ostaviti da odstoji pet minuta.

Svinjske šnicle poslužiti prelivene sosom, uz dodatak krompir pirea.

Savet