

Šnicle u sosu od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg šnicli (svinjske ili junece)
- 1 glavica crnog luka
- 1 veliki paradajz
- 1 velika zelena paprika
- 150-200 g šampinjona
- 1 čaša kisele pavlake
- 1 kašičica brašna
- so
- ulje i brašno za prženje

Priprema

Šnicle izlupati sa jedne strane i tu stranu posoliti, ostaviti na hladnom, minimum 2 sata. Šnicle uvaljati u brašno i ispržiti ih kao natur šnicle. Izvaditi ih iz masnoce.

Na toj istoj masnoci propržiti glavicu sitno isecenog crnog luka, dodati paradajz i papriku isecene na krupne komade, dodati šampinjone (ako su sitni cele, ako veci na vece komade).

Vratiti šnicle, poredjati ih, po potrebi dodati, malo vode i pustiti ih da se ukrckaju.

Na kraju dodati pavlaku sa kašicom brašna i eventualno malo aleve paprike, zbog boje i pustiti da još malo krckaju na tihoj vatri. Služiti sa testeninom.