

Telece šnicle u sosu od crnog luka i gljiva



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2telece šnicle
- **1 veka glavic**acrnog luka, sitno useckan
- **250-300 g**gljiva
- **100 ml**bijelog vina
- **150 ml**neutralnu pavlake za kuvnje
- **malo** morske soli
- **malo** bibera
- **malo** miroije

Priprema

U dobro zagrejanoj tavi, isprži dve posoljene i stanjene šnicle. Jedno 3 minute sa obe strane. Izvadi ih i umotaj u alufoliju da ostanu topli.

Sad u istoj tavi uprži sitno iseckan crni luk i gljive isecene na listice. Posoli i pobiberi, kad se gljiva malo prodinstaju, dodaj jedno 100 ml bijelog vina.

Sad dodaj jedno 150 ml neutralne pavlake. Kad vidis da se sos pocinje stegnut, vatri šnicle u tavi. Nek se i one malo u sosu okupaju.

To je to. Brzo i ukusno... Prijatno.

Savet