

Junece šnicle u sosu od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg junecih šnicli
- 250 g crnog luka
- 300 g pecurki
- 1 kašicica brašna
- 1 kašika pavlake
- 1/2 kašicice aleve paprike
- so
- biber
- senf

Priprema

1/2 kg junecih šnicli izlupati, posoliti, pobiberiti, premazati senfom i pustiti da odstoje.

U međjuvremenu izdinstati 250 g crnog luka, dodati šnicle i vrlo malo vode. Kada su šnicle gotove, izvaditi ih i u luk staviti 300 g pecurki i dinstati. Kada su pecurke gotove dodati kašicicu brašna, 1 kašiku pavlake i pola kašicice aleve paprike.

U sos ubaciti šnicle i ostaviti da prokjuca 2 puta.

Služiti uz pire krompir.