

Ukusne sojine šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g sojinih šnicli
- suvi biljni zacini
- so
- 100 g brašna

Sos:

- 150 g kackavalja
- 4 dl belog vina
- 6 cena belog luka
- 1 kašičica peršuna
- lovorov list
- biber
- so

Priprema

Skuvati sojine šnicle u slanoj vodi sa zacinama. Ocediti ih, uvaljati u brašno i ispržiti na ulju, sa obe strane. U nauljen vatrostalni sud stavite šnicle, pospite seckanim peršunom i sitno iseckanim belim lukom.

Preljite vinom, pa krckajte u rerni zagrejanom na 200 stepeni.

Pred kraj pecenja preko šnicli narendajte kackavalj.

Vratite još malo u rernu, da se kackavalj otopi.