

Šnicle u kiselkastom sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g svinjskih šnicli
- 50 g maslaca
- 1 kašicica senfa
- so
- 3 kisela krastavca
- 2 dl kisele pavlake
- 1 kašika oštrog brašna
- 100 g kackavalja
- biber

Priprema

Šnicle izlupati, usoliti, pa ispržiti kratko na maslacu. Premazati ih nakon prženja sa jedne strane senfom. Krastavce sitno iseckati, posoliti ih, pobiberiti, pa zaliti sa 1 dl vode.

Dodati pavlaku, promešanu sa brašnom, pa kratko prokuvati.

Preliti meso, pa posuti rendanim kackavaljem.