

Zapecene šnicle sa šampinjonima



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli
- **2 struka** praziluka
- **3** šargarepe
- **400 g** šampinjona
- **3 kašike** brašna
- **200 ml** vode

Priprema

Praziluk iseckati sitno i propržiti na ulju.

Dodati isecene šampinjone. Zaciniti zacinom.

Šnicle propržiti na ulju sa obe strane uvaljane u brašno.

Reati u vatrostalnu ciniju luk, šampinjone i šnicle, a odozgo malo skuvanu šargarepu isecenu na krugove.

U ulju u kom su se šnicle propržile dodati 3 kašike brašna, vodu i napraviti sos.

Preliti preko šnicli i posuti peršunom. Peci na 200 C 40 minuta. Prijatno.

Savet