

Šnicle na burgonjski nacin sa galuškama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za šnicle:

- 8sveže svinjske vratine bez kosti
- 150 gmesnate slanine
- 2 glavicecrvenog luka srednje velicine
- 70 gmargarina
- 250 gmariniranih šampinjona
- 1 kašicicamlevene crvene paprike
- 2 kašikepinura
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- maloKotanyi Zacinska so za pecenje na žaru
- 2 kašikebrašna
- 1 1/2 dlvode
- 1 kašikaškrobnog brašna
- 2 dlkisele pavlake

Za galuške:

- 300 gbrašna
- 2jajeta
- 2 kašicicesoli
- 2 dlvode
- 60 gmargarina

Priprema

Šnicle od vratine istuci batom za meso, posoliti i posuti sa zacinskom soli za pecenje na žaru i pustiti da odstoje dok se ne pripreme ostali sastojci.

Luk ocistiti od ljske, narendati ili iseci na krupne kocke i izmiksati u mikseru. Ja ga izmiksam.

Slaninu iseci na sitne kockice.

Šampinjone ako su celi iseci na listice.

U posudici izmešati pinur, mlevenu crvenu papriku i suvi biljni zacin.

Pavlaku izmešati sa škrobnim brašnom. Ako je pavlaka jako gusta dodati vodu (1 i 1/2 dl).

Šnicle uvaljati u brašno. Na margarinu propržiti meso tek da se malo uhvati boja, te dopola peceno meso izvaditi na pladanj.

Na margarinu na kojem se pržilo meso ispržiti slaninu i luk na srednjoj temperaturi oko 10 minuta.

Kada se propržilo dodati šampinjone i malo propržiti.

Dodati pripremljenu mešavinu pinura, mlevene crvene paprike i suvog biljnog zacina i podliti sa malo vode i kuvati na srednjoj temperaturi.

Kada baci kljuc dodati do pola isprženo meso i kuvati oko 15 minuta na srednjoj temperaturi.

Umešati napred pripremljenu mešavinu pavlake i škrobnog brašna i kuvati na srednjoj temperaturi oko 15-tak minuta dok ne baci kljuc.

Gotovi umak sa mesom prebaciti u vatrostalnu ciniju i staviti peci u rernu na temperaturu od 190 stupnjeva oko pola sata.

Priprema galuški: mikserom izmutiti jaja, dodati brašno, so i vodu i dalje mutiti da postane glatko srednje gusto testo.

U jednu šerpu staviti vode da prokljuka, te malom kašicicom vaditi testo i stavljati u vrelu vodu da se kuvaju par minuta.

Šupljikavom kašikom vaditi galuške iz vode i staviti u posudu, te iste preliti sa otopljenim margarinom i lagano

izmešati da se ne slepe.

Servirati šnicle na burgojski nacin sa galuškama.

Savet

Taj specijalitet sam radila i sa svežim šampinjonima i sa kiselim šampinjonima, ali onda se dobije nešto blaži ukus. Umesto pinura može se koristiti i konzervirani uve.