# *Svinjske šnicle u umaku od pavlake i vina*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **4**svinjske šnicle od vratine bez kostiju
- **malo**soli
- **malo**Kotanyi mlin Italijanska mešavina
- **25 g**margarina
- **1.5 dl**poluslatkog belog vina
- **1**žumanace
- **1 dl**kisele pavlake
- **1 kašicica**brašna - meko T-400
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**peršunovog lista

## Priprema

Odreske istuci batom za meso, posoliti i posipati sa malo zacina Italijanska mešavina.

U tiganj staviti margarin da se otopi i zagreje, pa staviti odreske da se naglo ispeku, smanjiti vatru, poklopiti tiganj i pržiti još 3 minuta.

Izvaditi odreske na pladanj, tiganj skloniti sa plamena i u margarin u kojem su se pekli odresci dodati mešavinu žumanca, kisele pavlake i brašna, te podliti sa vinom. Vratiti na laganu vatru da se krcka uz stalno mešanje 10 minuta. Zatim dodati biber, suvi biljni zacin i pecene odreske i kuvati još 5 minuta.

Posuti sa malo iseckanog lista peršuna. Prilog: pire krompir i salata od kiselog kupusa.

## Savet

Ovo jelo je lako za izradu, brzo se može spremiti, a veoma je lepog ukusa.