Stroganov šnicle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**junecih šnicli
- **250 g**šampinjona
- **3 dl**supe (od kocke)
- **1 glavica**crnog luka
- **2 kašike**paradajz pirea
- **2 kašike**brašna
- **1 kafena kašicica**senfa
- **1 dl**pavlake
- **2 kafene kašicice**soli
- biber

Priprema

Šnicle posoliti i pobiberiti i staviti da se izdinjstaju na ulju. Izdinjstane šnicle izvaditi i ostaviti na toplo.

Na ulju dinjstati iseckani crni luk, dodati isecene pecurke (na listice), poklopiti i nastaviti dinjstanje. Skuvati supu od jedne kockice, i dodati izdinjstanom luku. Dodati senf i paradajz. U malo vode razmutit 2 kašicice brašna i dodati u sos. Vratiti šnicle i dinjstati u sosu 15-ak minuta. Dodati pavlaku i posle 5 minuta skloniti sa vatre.

Savet