

Svinjski vrat u sosu od pecuraka (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog vrata
- **400 g** pecuraka
- **1 kesica** krem supe od pecuraka
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **1 šolja** pirinca
- **2** cenabelog luka
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina

Priprema

Šnicle izlupati, uvaljati ih u supu od pecuraka i pržiti ih na ulju dok ne porumene.

Šampinjone iseci na režnjeve pa i njih propržiti.

Dodati zatim preostalu supu od pecuraka i 1 pavlaku za kuvanje.

U vatrostalnu ciniju poreati šnicle pa preko njih preliti sos od pecuraka, staviti u rernu i peci na 250 stepeni pola sata.

Pirinac skuvati, a zatim ga propržiti sa belim lukom i 2 kašikice vegete.

Kada je gotovo servirati i služiti uz pirinac.

Savet