

# **Svinjski vrat u sosu od pecuraka**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**šnicle svinjskog vrata
- **450** g šampinjona
- **1** kesicakrem supe od pecuraka
- **250** ml pavlake za kuvanje
- **4** cenabelog luka
- **150** ml belog vina
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

## **Priprema**

Šnice izlupati tuckom za meso, uvaljati u krem supu od pecuraka (prah - iz kesice ) i ispržiti dok ne porumene. Izvaditi meso, a šampinjone iseci na režnjeve, pa ih propržiti u masnoci gde se meso pržilo. Dodati belo vino i sitno iseckan beli luk pa dinstat dalje, dok tecnost malo ispari. Na samom kraju dodati ostatak praha od krem supe, pobiberiti, ako je potrebno dosoliti i dodati pavlaku za kuvanje.

Ukljuciti rernu da se ugreje na 200 stepeni. Za to vreme šnice složiti u vatrostalnu ciniju, preko prelitи sos od pecuraka i staviti u rernu da se zapece.

## **Savet**

Servirati uz pirina (pirina skuvati, ocediti, a zatim ga propržiti sa iseckanim belim lukom i 2 kašiice vegete).

Staviti u šoljicu, pritisnuti dobro kašikom, a zatim okrenuti šoljicu i istresti pirina.