

Faširane šnicle u sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gmlevena mesa**
- **1 glavicacrna luka**
- **3 cesnabela luka**
- **1 dlgazirane vode**
- **1krompir**
- zacin
- mleveni biber
- ulje za prženje

Sos:

- **2 dlkisele pavlake**
- **1 kašicicasenfa**
- **2 dlbela vina**
- **po željisitno seckan peršun**

Priprema

Dobro izmešati, mleveno meso, sitno seckan crni luk, beli luk, najsitnije rendan krompir, dodati zacin, mleveni biber i gaziranu vodu. Ostaviti da masa stane jedan sat u frižideru. Pouljenim rukama praviti šnicle i pržiti na ulju sa jedne i druge strane. Izmešati kiselu pavlaku, belo vino, senf, sitno seckan peršun i preliti preko prženih šnicli. Ostaviti da baci jedan kljuc.

Savet