

Šnicle u sosu od senfa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg belog mesa
- **2 dl** belog vina
- **2 kašike** senfa
- brašno
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Belo meso iseci na deblje šnicle, zaciniti i uvaljati u brašno, prepeci u tiganju na malo ulja sa obe strane. Gornju stranu šnicli premazati senfom. Naliti belo vino i malo vode. Poklopiti i krckati na laganoj vatri 20tak minuta. Po potrebi dolivati malo vode.

Savet

Služiti uz krompir pire, peeni krompir, pirina.