

Šnicle u miroija sosu



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** svinjske šnicle
- **4** tvrdo kuvana jajeta
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** zacin

Za sos:

- **1** vezamiroija (sitno seckana)
- **1/2** l mleka
- **2** kašikesoka od limuna
- **5** kašikabrašna
- **1** kašikazacina
- **po ukusu** soli
- **30** mlulja

Priprema

Šnicle dobro izlupati tuckom za meso, posoliti ih, pobiberiti. Jaja urolati u šnicle i cvrsto pricvrstiti cackalicama. Šnicle prodinstati na umerenoj temperaturi. Omekšale, zapeci u retni 10 min da porumene. Izvaditi cackalice. Priprema sosa: Na maslacu propržiti brašno, naliti mleko mešajuci varjacom, voditi racuna da se ne stvore grudvice, ubaciti sitno seckanu miroiju, sok od limuna, zacin, so. Pustiti da prokljuca da se ukuva brašno i sosom preliti šnicle.

Savet