

Svinjske šnicle sa vinom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjskih šnicli
- **2 glavice** crnog luka
- **2 cešnja (veca)** belog luka
- **200 ml** vode
- **1 kašičica** senfa
- **100 ml** belog vina
- **150 ml** mleka
- **1/2 čaše** kisele pavlake
- **2 čaše** kašice brašna
- biljni zacín
- biber

Priprema

Iseci meso na tanje šnicle. Svaku šniclu posuti biljnim zacínom i biberom (sa obe strane). Staviti meso na zagrejano ulje da porumeni sa obe strane.

U meuvremenu, dok se meso prži, iseckati sitno crni i beli luk, pa ga staviti preko mesa. Dinstati, uz povremeno dodavanje vode (200 ml). Kada je luk potpuno omekšao, dodati senf, vino i posoliti jelo, po ukusu. Nastaviti dinstanje da sos malo uvri.

Zatim izvaditi meso na tanjir i držati ga na toplom. Umutiti mleko sa brašnom (da nema grudvica) i dodati pola
caše kisele pavlake. Sjediniti. Sipati u sos gde se pržilo meso i uz neprekidno mešanje krckati još 2-3 minuta.
Vratiti meso u sos, poklopiti i ostaviti da odstoji 10-ak minuta. Poslužiti.

Savet