

Šnicle sa umakom od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4vece junece šnicle
- 600 gšampinjona
- 3 cenabelog luka
- 2 glavicecrnog luka
- 1 dlbelog vina
- 2 kašikebrašna
- 2-3 dlmleka
- po ukususuvog biljnog zacina
- soli
- bibera
- peršunovog lista
- malomuskatnog oraščica

Priprema

Šnicle rastanjiti, pa staviti u marinadu od maslinovog ulja, sitno seckanog belog luka i peršunovog lista i ostaviti pola sata. Šampinjone iseci na listice, a crni luk na kockice. Pržiti luk na malo maslaca dok ne omekša, a potom dodati pecurke i dinstati dok ne puste vodu. Naliti vinom i kuvati dok sva tecnost ne ispari. Razmutiti brašno u mleku i dodati pecurkama, mešati dok se ne zgusne. Zaciniti po ukusu i dodati malo muskatnog oraščica. Šnicle ispeci u tiganju dok ne dobiju lepu boju. Po potrebi, podlivati sa malo vode, dok ne budu sasvim pržene. Svaku šniclu preliti sa sosom od šampinjona i poslužiti uz pirinac. Posuti peršunovim listom.

Savet