

Zapecene šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za šnicle:

- 8 svinjskih šnicli
- 300 g šampinjona
- 1 vezamladog luka
- 150 g pecenice
- 150 g kackavalja
- 2 vecaparadajza
- 0,5 dl ulja
- malo mešavine začina
- malo bibera

Bešamel sos:

- 100 g putera
- 3 kašike brašna
- 4 dl mleka

Priprema

Šnicle izlupati, šampinjone iseckati na listice, mladi luk i paradajz na kolutove, a kackavalj izrendati. Na malo ulja propržiti šnicle sa obe strane kako bi porumenele pa ih izvaditi i ostaviti na toplom. Na masnoci od mesa propržiti luk dodati šampinjone i začiniti po ukusu. Svaku prženu šniclu prekriti sa dva parчета pecenice, naneti kašiku fila od šampinjona i luka i staviti kolut paradajza. Preliti bešamel sosom pa posuti kackavaljem. Nareane šnicle staviti u rernu da se zapeku.

Bešamel sos: Otopiti puter dodati brašno i kratko propržiti, a zatim postepeno sipati mleko mešajući sve vreme kako bi se dobila željena gustina. Sos zaciniti po ukusu.

Savet