

## Šnicle u sosu od senfa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za šnicle:

- **600** g svinjskih šnicli
- **50** ml ulja
- **2 pune kašike** senfa
- **150 ml** belog vina
- **200 ml** kisele pavlake
- **malobibera**
- **malomešavine** zacina

### Priprema

Šnicle izlupajte i posolite, pa ih pržite na ulju. Dodajte malo vode i dinstajte 15 minuta na tihoj vatri. Kad šnicle omekšaju, izvadite ih i stavite na toplo mesto, a u preostalu masnoci dodajte senf, vino i kiselu pavlaku. Sve dobro izmešajte da se sos sjedini, posolite i pobiberite pa prelijte šnicle. Poslužite sa pirincem ili pire krompirom.

### Savet