

Zapecene curece šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **500 g**cureceg mesa
- **200 g**šampinjona
- **1 glavic**acrnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **1** šargarepa
- **mal**oulja
- **mal**omešavine zacina
- **mal**osenfa
- **mal**operšuna
- **150 ml**kisele pavlake
- **100 g**gaude

Priprema

Krompir iseci na kolutove i poreati u podmazan vatrostalni sud.

File iseci na tanke šnicle, poreati preko krompira i premazati senfom.

Na ulju propržiti sitno iseckan crni luk. Dodati šampinjone iseckane na listice i narendanu šargarepu. Sve dobro propržiti da uvri tecnost, zaciniti po ukusu, dodati sitno seckan beli luk, peršun i pavlaku. Preko mesa sipati proprženu smesu.

Posuti rendanom gaudom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet