

## Šnicle u sosu od crnog vina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za šnisle:

- **1 kg** svinjskih (junecih) šnicli
- **2 kašike** worcester sosa
- **2 dl** crnog vina
- **1 dl** vode
- **1 dl** ulja
- **po ukusu** so,,
- biber
- mešavina zacina

#### Dodatak mesu:

- **500 g** krompira kuvanog

### Priprema

Šnicle istanjiti tuckom zaciniti biberom i mešavinom zacina. Posuti worcester sosom i posuti malo uljem. Ostaviti da odstoji najmanje 2 h. Zatim meso propržiti da porumeni sa obe strane dodati vodu i malo kasnije vino. Kada šnicle omeknu dodati malo brašna u šerpi gde su se dinstale i dobro promešati da u sosu ne ostanu grudvice.

Krompir iseci na kockice i skuvati. Dodati mesu kao prilog.

## Savet

Šnicle mogu biti i june?e.