

# **Šnicle u sosu od kiselih krastavaca**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**svinjske šnicle
- **2** glavice crnog luka
- **2-3** cenabe log luka
- **3-4**kisela krastavca
- **po ukusuzaciu**
- **po ukusu**alevu papriku
- **po ukusubiber**
- **100 g**brašna
- **100 ml**ulja
- **200 ml**pavlake za kuwanje
- **1** kašikaseckanog perpuna

## **Priprema**

Izlupati dobro šnicle cekicem za meso. Uvaljati ih u brašno i propržiti na ulju sa obe strane dok lepo ne porumene. Propržene šnicle izvaditi na tanjur i držati ih na toplom mestu. U isto ulje gde su se pržile šnicle dodati sitno iseckani crni luk, sitno iseckani beli luk, rendane (sitno rende) kisele krastavcice i po ukusu zacina, alevu papriku i biber, pa naliti vodom i krckati malo sve zajedno. Vratiti šnicle, doliti vodu tek toliko da prekrije šnicle i kuвати на тихој ватри док шнicle скроз не омекшaju, неких сат времена. Sos treba да буде кремаст. На kraju dodati pavlaku i još мало кувати. Pre serviranja, posuti seckanim peršunom. Poslužiti toplo uz prilog по жељи: пире, тестенину итд. PRIJATNO!!!

## **Savet**