

Šnicle u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šnicli
- **2 glavice** crnog luka
- **2 cešnjabelog** luka
- **1 vekašargarepa**
- **2 dl** belog vina
- **1 dl** vode

Priprema

Luk beli, crni i šargarepu sitno iseckati.

Meso izlupati pa ga zaciniti i posuti biberom, valjati svaku šniclu u brašno pa režati u šerpu, preko šnicli sipati iseckan beli i crni luk i šargarepu. Sve preliti vinom i vodom poklopiti i krckati na tihoj vatri 45 minuta.

Služiti sa barenim pirincem ili pireom.

Savet

Ovako pripremljeno meso (bilo da je svinjsko ili teletina) veoma je sočno i ima preliv koji je veoma lepog ukusa.