

Mekane svinjske šnicle u sosu od luka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** vecih šnicli
- so
- biber
- **20** gsenfa
- **1** dlulja
- **5** zrnabibera

Za sos:

- **3** cenabelog luka
- **2** glavicecrnog luka
- **1** glavica crvenog luka
- **0,5** dlulja
- **2** kašikesuvog biljnog zacina
- **2** dlvode
- **4** kašikebrašna

Priprema

Šnicle izlupati, posoliti, pobiberiti i jednu stranu premazati senfom. U posudu sipati polovinu ulja i biber u zrnju. Tu reati šnicle, slobodno jednu preko druge. Na kraju zaliti ostatkom ulja i ostaviti u frižideru sat vremena. Nakon 1 sata, zagrijati ulje i ispržiti šnicle.

Crni i crveni luk iseci na tanje kolutove, beli luk takoe iseci krupnije i staviti da se proprži. Kada luk dobije zlatnu boju dodati brašno i zacin i upržiti. Naliti vodom i staviti šnicle u to. Ostaviti da se krcka na slabijoj vatri još 10 minuta.

Savet