

Zapecene svinjske šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjske šnicle
- 2 kašike senfa
- 1 glavica crnog luka
- 200 g mariniranih šampinjona
- 200 g paradajz sosa
- 4 listice sira
- maloulja
- malosuvog biljnog začina
- malobibera

Priprema

Šnicle izlupati, začiniti i poreati u podmazan sud, pa ih premazati senfom.

Na ulju propržiti sitno seckan crni luk, dodati šampinjone, začine i paradajz sos. Pržiti 10-ak minuta pa preliti šnicle.

Sir iseci na trakice pa poreati preko sosa. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 60 minuta.

Savet