

Šnicle u sosu od šampinjona (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**svinjske šnicle
- **200 g**šampinjona
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **100 g**slanine
- **1** cašakisele pavlake
- **1 dl**belog vina
- **1 manja** šoljicaulja
- **po ukusu**soli
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Šnicle izlupati cekicem za meso, posoliti, pobiberiti i ostaviti da odstoje kratko. Pržiti ih u zagrejanom ulju. U ulje gde su pržene šnicle staviti sitno sekan crni luk i pržiti ga dok nedobije zlatnu boju. Dodati sitno seckanu slaninu, kratko dinstati i onda šampinjone secene na listice. Sipati belo vino i ostaviti da se dinsta 5 minuta. Na kraju dodati imlek kiselu pavlaku i zaciniti po ukusu. Šnicle vratiti u sos, poklopiti i još malo krckati. Prijatno!

Savet