

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 veća glavica crnog luka
- 100 g slanine
- 1 čaša kisele pavlake
- 1 dl belog vina
- 1 manja šoljica ulja
- po ukusu soli
- suvi biljni začini
- biber

Priprema

Šnicle izlupati čekićem za meso, posoliti, pobiberiti i ostaviti da odstoje kratko. Pržiti ih u zagrejanom ulju. U ulje gde su pržene šnicle staviti sitno seckan 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 začiniti po ukusu. Šnicle vratiti u sos, poklopiti i još malo kreckati. Prijatno!

Savet