

Imperijal šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za natur paniranje:

- **1 kg** svinjskih šnicli
- so, biber
- **50 g** brašna
- **150 ml** ulja za prženje

Bešamel sos:

- **30 g** butera
- **1 kašičica** ulja
- **2 kašike** brašna
- **400 ml** mleka
- **2 kašike** kisele pavlake
- so
- biber

Imperijal sos:

- **30 g** butera
- **1 kašika** ulja
- **200 g** praške šunke
- **150 g** kiselih krastavaca
- **25 g** kapara
- peršunovo lišće
- bešamel sos (prethodno pripremljen)

- so
- biber

Priprema

Šnicle pripremiti: Izlupati ih sa obe strane, posoliti, pobiberiti ih, uvaljati u brašno i pržiti na zagrejanom ulju do zlatno-žute boje.

Spremiti bešamel sos. U ulju i buteru propržiti brašno, dodavati mleko uz stalno mešanje žicom. Kada se sos zgusne, skinuti sa ringle dodati kiselu pavlaku, posoliti, pobiberiti i još jednom izmešati. Ostaviti sa strane za dalju upotrebu.

Na zagrejanom ulju i buteru sotirati šunku isecenu na žilijen (malo deblje secena), kisele krastavce takođe secene na žilijen.

Kada šunka i krastavci dobiju prvu boju, dodati iseckane krupnije kapre i sitno iseckano peršunovo lišće. Izmešati.

Na kraju umešati bešamel sos, ostaviti da provri, ako je potrebno još malo posoliti, pobiberiti i skinuti sa ringle.

Savet

Imperijal sos može se spremiti i uz drugi izbor mesa, pilećeg, telećih kotleta, krmenadli itd. Ja sam ovaj put pripremila restovan krompir kao prilog, a odlično je i uz pomfrit, pirinač ili neko drugo povrće po izboru.