

Šnicle u povrtnom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8junecih šnicli srednje velicine
- 2 **vece** glavicecrnog luka
- 1veelika šargarepa
- 2peršunova korena
- **po ukusu**peršunovog lista
- **po ukusu**soli, bibera i suvi zacin
- 500 mlneutralne pavlake za kuvanje
- **nekoliko kašika**crnog brašna

Priprema

Meso ocistiti od žilica i zaciniti po ukusu. Ostaviti ga malo da odstoji, a za to vreme u seckalici usitniti svo povrce. Ugrejati maslac, a šnicle uvaljati u crno brašno, otresti višak i propržiti da uhvati finu koricu. Izvaditi ga i odložiti na toplo. U istoj masnoci dobro upržiti seckano povrce, da "padne" na pola, po potrebi doliti malo tople vode, da dobije finu gustinu. Naliti pavlaku za kuvanje, zaciniti po ukusu, vratiti meso u sos i krckati na tihoj vatri desetak minuta. Poslužiti uz sezonsku salatu ili prilog po želji.

Savet

Moja deca ne vole soseve, pa sam za njih odvojila par šnicli, mada, nikad mi nije bilo jasno, kako neko ne voli sos, ali, šta je-tu je... o ukusima ne вреди raspravljati...