

Pohovane šnicle u ljutom sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Sos:

- **2 glaviceljubicasto luka**
- **1 konzervacrvenog pasulja**
- **1 konzervapelata**
- **200 gpancete**
- **1ljuta paprica**
- **100 mlbelog vina**
- biber
- suvog biljnog zacina
- **1 kašikašecera**

Pohovane šnicle:

- **1/2 kgsvinjskih šnicli**
- 2jajeta
- **1 kašicicakarija**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- ren
- biber
- suvi biljni zacin
- brašno
- prezle

Priprema

Sos: Znaci, ovo su sastojci za sos (nisam slikala šefer i zacin).

Pancetu iseckati sitno i staviti da se prži, na malo ulja.

Kada slaninica postane hrskava izvaditi je...

... a u istu masnocu dodati luk iseckan na polukrugove.

Kada luk postane mekan dodati pelat (prethodno ga iseckati), šampinjone, iseckane na listice i iseckanu ljutu papriku. Posuti sa biberom i biozacinom. Sipati belo vino.

Dinstati dok se svi sastojci ne sjedine, pa dodati crveni pasulj (prethodno ispran), kao i kašiku šecera. Nastaviti sa dinstanjem.

Kada se sos zgusnuo, vratiti slaninicu, promešati i probati da li treba dosoliti. Skloniti sa vatre i držati na toplom.

Pohovane šnicle: Meso istuci malo tuckom ili zamolite mesara da vam tanko iseće, šnicle.

Svako parce mesa tanko premazati renom i posuti sa biberom i zacinom.

Tako uraditi sa svim parcicima i slagati ih jedne preko drugih.

Za pohovanje razmutiti jaja, pa dodati kari i alevu papriku. Malo posoliti. Pripremiti, u drugom tanjiru brašno i u trećem prezle.

Svaku šniclu prvo uvaljati u brašno, pa u mešavinu sa jajima i na kraju u prezle, dobro rukama utapkati.

Stavljati šnicle da se prže u dubljem ulju, dok ne dobiju rumenu boju.

Pržene šnicle vaditi na kuhinjsku salvetu, da bi papir upio višak masnoće.

Na isti nacin ispržiti sve šnicle. Poslužiti ih sa ljutim sosom.

Savet