

## Šnicle u sosu sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 kg** svinjskih šnicli
- **300 g** šampinjona
- **100 g** margarina (putera)
- **200 ml** kiselog mleka
- **5** češnjabelog luka
- **1 kašik** prezli
- **1 kašik** brašna
- suvi biljni zacini
- biber

### Priprema

Meso istanjiti tuckom ili zamoliti mesara da isece tanje šnicle. Šnicle zaciniti po ukusu. Margarin rastopiti i svaku šniclu provuci kroz rastopljeni margarin i slagati u vatrostralnu ciniju.

Šampinjone iseci na krupnije listice i staviti preko mesa.

Zaliti sa ostatkom rastopljenog margarina.

U ciniju staviti kiselo mleko, dodati iseckani beli luk i biber i suvi biljni zacini, po ukusu. Dobro viljuškom sjediniti i preliti preko pecuraka i mesa, u vatrostralnu ciniju.

Pokriti folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni na 200 C, pola sata. Zatim izvaditi ciniju iz

rerne, skloniti pažljivo foliju (da se ne ispecete od pare) i ...

...vratiti još 15-ak minuta da se zapece.

Poslužiti sa kroketima od krompira i salatam, po izboru.

**Savet**