

Pohovana šnicla sa sosom od pecuraka



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za meso:

- **500** gotkoštenih krmenadli
- **3** jajeta
- **10** kašikabrašna
- **2** kašicicesoli
- **2** kašicice senfa
- **1** kašicica biberna

Za sos:

- **400** g šampinjona
- **1** kašikamaslaca
- **100** g suve slanine
- **1** mileram
- **2** kašikebrašna
- **2** dl mleka
- **300** g crnog luka
- **1** kašicica biberna

Priprema

Odvojiti koskice sa krmenadle, izlupati cekicem za meso šnicle. Natrljati ih senfom i zacinima (treba da odstoje 20-tak minuta u frižideru).

Pojedinacno ih uvaljati u brašno jaja i prezle sa malo susama. Ispržiti sa malo ulja na laganoj vatri. Kada porumeni, znate da je gotovo, vaditi ih na salvet da upije masnoci, zatim servirati.

Za sos... ocistiti luk, iseci na tanke režnjeve, i propržiti sa malo maslaca. Kada luk postane staklast dodati sitno seckanu suvu slaninu, pržiti 10-tak minuta pa ubaciti sitno seckane šampinjone. Dinstati sve zajedno, dok šampinjoni ne budu mekani. Kada omekšaju, sjedinite mleko, mileram, brašno i zacine... sipajte preko šampinjona, na laganoj vatri mešajte 3-5 minuta. Zatim skinite sa vatre.

Savet