

## *Pohovana šnicla sa sosom od pecuraka*



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za meso:**

- **500** gotkoštenih krmenadli
- 3 jajeta
- **10 kašik** brašna
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** senfa
- **1 kašica** bibera

#### **Za sos:**

- **400 g** šampinjona
- **1 kašik** maslaca
- **100 g** suve slanine
- **1** ml eram
- **2 kašike** brašna
- **2 dl** mleka
- **300 g** crnog luka
- **1 kašica** bibera

### **Priprema**

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

Pojedinačno 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 masnocu, zatim servirati.

Za sos... ocistiti luk, iseci na tanke režnjeve, i propržiti sa malo maslaca. Kada luk postane staklast dodati sitno seckanu suhu 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**