

Šnicle u umaku od senfa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 šnicle
- 3 glavice crnog luka
- 1 sveža paprika
- 1 kašika brašna
- 1 kašika senfa
- 0,5 dl belog vina
- po ukusu soli i bibera

Priprema

Šnicle posoliti, pobiberiti i peći na srednjoj temperaturi na ulju. Povremeno ih okrenuti i kada lepo porumene, sa obe strane skinuti ih sa vatre. U međuvremenu napraviti umak. Luk iseci na rebarca. Kada se propržio, dodati na štapice seckanu papriku, senf i brašno i kratko još propržimo. Vratiti i šnicle i zaliti vinom i vodom, oko 100 ml i kuvamo na tihoj vatri 30 minuta. Zacinimo po ukusu biberom i solju. Služiti uz obaren krompir.

Savet