

Zapecene šnicle sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mesa za šnicle (svinjsko ili junece)
- **2 kašike** balzamiko sirceta
- **1** jaje
- so, mleveni biber
- **50 g** brašna
- **400 g** šampinjona
- **1 glavicu** crnog luka
- **1 kašicu** origana
- **150 g** pirinca
- ulje
- **4 kašike** majoneza
- **4 kašike** paradajz pirea
- **2 dl** vode
- **100 g** sira

Priprema

Šnicle istanjiti tuckom, posoliti i staviti mlevenog bibera. Umutiti 1 jaje, dodati 2 kašike balzamiko sirceta, preliti preko šnicli dobro izmešati i ostaviti da stane 1 sat na hladnom mestu. Skuvati 150 gr pirinca i ocediti od vode. Na 1 kašiki ulja pržiti 1 glavicu sitno seckanog crna luka, dodati šampinjone secene na listice, so, 1 kašicu origana. Pržiti dok nestane tecnosti, pa dodati kuvani pirinac. Izmešati. Odstajale šnicle uvaljati u

brašno sa obe strane, pržiti na ulju sa jedne i druge strane dok ne dobiju zlatno žutu boju. Pržene šnicle poredjati u pleh za pecenje, preko staviti šampinjone sa piirncem. Umutiti majonez, paradajz pire, dodati 2 dcl vode i preliti preko šampinjona. Po vrhu narendati 100 gr sira. Peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet