

## Zapecene šnicle (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** gsvinjskog mesa
- **100** gpecenice
- **150** gmariniranih šampinjona
- **2**jajeta
- **1** ccašakisele pavlake
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **2** kašicicesenfa

### Priprema

Meso iseci na šnicle, zaciniti i propržiti ih na zagrejanom ulju sa obe strane. Zatim ih poreati u vatrostalni sud i premazati senfom.

Preko mesa poreati pecenicu..

.i marinirane šampinjone.

Umutiti jaja i kiselu pavlaku, pa preliti preko šampinjona.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

**Savet**