

Šnicle na burgundski način



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** svinjske šnicle
- **150 g** lenti dimljene slanine
- **70 g** margarina
- **200 ml** neutralne pavlake
- **2 kašike** brašna
- **1 kašik** mešavine začina
- **2 kašike** ajvara
- **1 glavica** crvenog luka
- **1 kašik** mlevene crvene paprike
- **250 g** svežih šampinjona
- **po ukusu** so i mleveni crni biber

Za prilog:

- **200 g** špageta

Priprema

Šnicle rastanjite kuvarskim cekicem, zacinite mešavinom začina, posolite, pobiberite

Zatim uvaljajte u brašno. Ispržite ih na rastopljenom margarinu, a kada porumene izvadite ih i stavite u vatrostalnu posudu koju ste malo pouljili.

U istoj masnoci ispržite lente dimljene slanine isecene na kockice. Glavicu crvenog luka isecite na sitno i dodajte u tiganj sa slaninom.

Šampinjone isecite na režnjeve pa ih njih dodajte u tiganj. Posolite i pobiberite.

Ajvar pomešajte sa zacinskom paprikom, dodajte u tiganj i na kraju dodajte pavlaku i promešajte.

Sadržaj iz tiganja prerucite preko šnicli.

Pecite na 200 stepeni oko 40 minuta.

Za prilog skuvajte 200 gr špageta u posoljenoj vodi, procedite ih i servirajte na tanjir uz šnicle. Dekorišite sitno isecenim percima mladog crnog luka.

Savet