

Šnicle na burgundski nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4**svinjske šnicle
- **150** glenti dimljene slanine
- **70** gmargarina
- **200 ml**neutralne pavlake
- **2** kašikebrašna
- **1** kašikamešavine zacina
- **2** kašike ajvara
- **1** glavicacrvenog luka
- **1** kašikamlevene crvene paprike
- **250 g**svežih šampinjona
- **po ukususu** i mleveni crni biber

Za prilog:

- **200 g**špageta

Priprema

Šnicle rastanjite kuvarskim cekicem, zacinite mešavinom zacina, 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 tanjur uz šnicle. Dekorišite sitno isecenim percima mladog crnog luka.

Savet