

Šnicle sa pavlakom za kuvanje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4vece šnicle
- 1 **glavica**crnog luka
- 1 **cen**belog luka
- 1veca šargarepa
- 1 **kašicica**senfa
- 100 **ml**pavlake za kuvanje

Priprema

Iseckati sitno crni luk, dodati i beli luk isto sitno iseckan. Sve dobro prodinstati, pa dodati i šargarepu..Preko crnog i belog luka poreati šnicle, poklopiti, pa uz dolivanje po malo vode, dinstati još 30 minuta, na tihoj vatri. Kada je meso omekšalo, dodati senf i pavlaku. Zaciniti po želji...Za prilog koristila sam bareni pirinac....ja sam obarila pirinac sa malo kurkume. Za salatu koristila sam rendanu svežu cveklu, rendanu svežu šargarepu, cen belog luka, malo sirceta i malo ulja.... Servirati ;)

Savet