

# **Šnicle sa pavlakom za kuvanje**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**vece šnicle
- **1** glavicacrнog luka
- **1** cenbelog luka
- **1**veca šargarepa
- **1** kašicicasenfa
- **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**