

## Šnicle u sosu od spanaca i pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** šnicle (bilo pilece ili svinjske)
- **2 glavice** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1** manja šargarepa
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** zacini
- **po ukusu** bibera
- **1 dl** belog vina
- **500 g** spanaca
- **po potrebi** integralnog brašna (ili obicnog)
- ulje

### Priprema

Šnicle dobro izlupati cekicem za meso -zaciniti ih i valjati u integralno brašno. Pržiti šnicle na ulju samo da pobele s jedne i sa druge strane (10 minuta). Izvaditi šnicle iz ulja. U ulju zatim staviti iseckan sitno crni luk i beli. I dodati 1 manju izrendanu šargarepu. Preko izdinstanog luka porežati propržene šnicle, naliti sa 1 dl vode i 1 dl belog vina. Poklopiti i dinstati na tihoj vatri - za pilece šnicle 30 minuta, a za svinjske šnicle 45 minuta. Pred kraj dodati iseckan spanac dinstati 5 minuta, pa prelitati sa pavlakom. Servirati ili sa obarenim pirincem ili sa krompir pireom...

### Savet

Ovako pripremljene šnicle su veoma so?ne i veoma lepog ukusa i preporu?ujem ih od srca.