

Šnicle sa šampinjonima i prelivom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mesa isecenog na šnicle
- **1 kg** šampinjona
- **2** veća paradajza
- **3** glavice crnog luka
- **3** veće šargarepe
- aleva paprika
- suvi biljni zacin
- brašno
- ulje
- **500 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Pomešajte suvi biljni zacin, alevu, bršno i malo soli pa svaku šniclu provucite kroz to i kratko pržite u vrelom ulju. Vadite i reajte u pleh. Posebno propržite sitno seckan luk, rendanu šargarepu i usitnjeni paradajz da puste sokove. Tom smesom prekrijte šnicle, a preko toga poreajte na listice oprane i očišcene šampinjone.

Sve zalijte pavlakom za kuvanje...

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Prohlaene šnicle servirajte uz salatu i zacinite peršunom.

Savet

Jelo je ukusno i sa svinjskim i sa pileim mesom. Izbor je na vama! Prijatno :)