

Šnicle u sosu od paprike



Sastojci

Potrebno je:

- 8 šnicli od svinjskog mesa (po 80 g)
- 2 glavice crnog luka
- 1 crvena paprika
- 75 ml belog vina
- 200 ml kisele pavlake
- 2 kašike maslaca
- 1/8 kašičice aleve paprike
- 2 listica nane
- brašno za posipanje
- biber
- so

Priprema

Na zagrejanom maslacu propržiti pripremljene i pobiberene šnicle od svinjskog mesa, po 4-5 minuta sa svake strane. Izvaditi iz tiganja i držati na toplom.

U preostalom soku od prženja šnicli izdinstati sitno naseckan crni luk i na kockice isecenu papriku, naliti vino, umešati kiselu pavlaku i zaciniti alevom paprikom. Po želji i ukusu dodati so i biber. Na niskoj temperaturi dinstati 3 minuta.

Vratiti šnicle u sos, ostaviti minut da upiju aromu i odmah servirati na topao tanjir za posluživanje.

Dekorirati listovima nane.