urece šnicle u belom vinu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**cureceg belog mesa
- **150 ml**belog vina
- **malo**senf
- **malo**ulje
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

urece belo meso iseci na šnicle. Šnicle posoliti, pobiberiti, zaciniti po ukusu pa premazati senfom. Meso ostaviti da stoji u marinadi oko pola sata. U dublji tiganj zagrejati ulje pa propržiti kratko šnicle sa obe strane. Dodati belo vino pa poklopiti, smanjti vatru i ostaviti da se dinsta 30 minuta. Šnicle poslužiti uz grilovani patlidžan i krompir, koji je obaren pa kratko propržen na ulju.

Savet