

## *Svinjke šnicle sa šampinjonima*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** svinjskih šnicli
- biozacin
- biber
- brašno

#### **...i još:**

- **400 g** šampinjona
- **1** veka glavicarnog luka
- **3** veka cenabelog luka
- **2** listicalorbera
- **200 ml** belog vina
- **200 ml** vode
- biozacin
- biber
- ulje

### **Priprema**

Svinjsko meso, od buta, iseci na tanke šnicle. Nije potrebno dodatno ih lupati tuckom za meso. Svaku šniclu posuti biozacinom i mlevenim biberom, po ukusu. Zacinjeno meso poklopiti i ostaviti pola sata u frižider.

U teflonski, dublji, tiganj (ja sam koristila vok) sipati ulje i staviti da se ugrije. Svaku šniclu uvaljati u brašno,

otresti višak brašna, pa...

...meso staviti na zagrejano ulje.

Šim meso uhvati koricu vaditi iz tiganja i držati na toplom.

Kada se svo meso, malo, ispržilo, vratiti sve u tiganj, gde se meso pržilo. Posuti sa sitno isecenim belim lukom, biberom, dodati lorber i naliti belo vino. Temperaturu smanjiti na najmanju jacinu i krckati meso, uz postepeno dodavanje vode.

Dok se meso krcka, crni luk iseci na manja rebarca, pa ga staviti, u drugi tiganj, da se dinsta.

Kada luk, malo, omekša ubaciti šampinjone, isecene na krupnije komade. Dobro promešati i dinstati dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile.

Kada je meso omekšalo izvaditi ga u tanjir, pa,...

...u sos gde se meso pržilo, dodati izdinstane šampinjone sa crnim lukom. Dobro promešati da se svi sastojci sjedine i ubaciti meso.

Krckati još, oko, pet minuta i poslužiti sa pire krompirom, testeninom,...i salatam, po ukusu.

**Savet**