

## *Svinjske šnicle u sosu sa majonezom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** svinjskih šnicli od buta
- **200 g** majoneza
- **180 g** kiselog mleka (jedna čaša)
- **1 kašika** brašna
- **1 kašičica** senfa
- **4 cešnja** belog luka
- **300 g** šampinjona
- crveni (ljuti) biber
- crni biber
- suvi biljni zacin
- zacinsko bilje
- voda

### **Priprema**

Meso iseci na šnicle i zaciniti ih suvim biljni zacinom, crnim i crvenim biberom (mlevenim - po ukusu). Šampinjone iseci na deblje listice.

Zacinjeno meso porežati u odgovarajucu posudu, za pecenje (mogu dva reda, jedno preko drugog).

Preko mesa rasporediti isecene i zacinjene (crnim biberom i suvim biljnim zacinom) šampinjone.

Preko staviti ocišcene cenove belog luka i zacinsko bilje (ne treba preterivati sa biljem - ja sam stavila, po malo,

nane, žalfije i bosiljka).

Pripremiti preliv za meso. U odgovarajuću posudu (najbolje merica za tečnost) staviti kašiku brašna, kašičicu senfa, majonez i kiselo mleko. Umutiti, dobro, žicom, da nema grudvica. Doliti vode, da ukupna količina iznosi 750 ml. Preliti pripremljeno jelo.

Pokriti folijom i staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Kada jelo provri smanjiti na 190 stepeni i peći, narednih, pola sata. Izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti da se sos zgusne.

Spremljene šnicle, prelivene sosom u kome su se pekle, poslužite sa prilogom od krompir pirea, sezonskom salatom i naravno - uz Staropramen. Živeli!!

## **Savet**