

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 caša)
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašicicasenfa**
- **4 cešnjabelog 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 poreati u odgovarajuću 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 tecnost) staviti kašiku brašna, kašicicu senfa, majonez i kiselo mleko. Umutiti, dobro, žicom, da nema grudvica. Doliti vode, da ukupna kolicina 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 peci, 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