

## *Lovacke šnicle sa slaninom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** manjih svinjskih šnicli
- **100 g** dimljene slanine
- **300 g** šampinjona
- **400 ml** bujona od mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **3** kašike putera
- **100 ml** slatke pavlake
- sok jednog limuna
- so, biber, suvi biljni zacin
- brašno
- **2** kašikesenfa
- **1** paradajz
- **1** crvena paprika

### **Priprema**

Šnicle posoliti i pobiberiti pa uvaljati u brašno.

Na rastopljenom putru, šnicle pržiti sa svake strane po oko 5 minuta. Izvaditi iz tiganja i ostaviti na toplom mestu.

Beli i crni luk iseckati na kockice pa prodinstati na malo ulja. Slaninu tako?e iseckati na kockice pa prodinstati sa lukom.

Pecurke ocistiti, iseci na listove, prelijte limunovim sokom, pa dodati slanini i crnom luku.

Dodati i bujon od mesa, iseckan paradajz i papriku i ostaviti da se kuva oko 10 minuta.

Umešati pavlaku i senf, pa zaciniti po ukusu. Šnicle pore?ati preko sosa, zagrevati sve zajedno nekoliko minuta, a onda servirati dok je toplo.

### **Savet**