

## Šnicle u sosu (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **8** svinjskih šnicli
- **po potrebi** brašno (da se uvaljaju šnicle)
- **po želji** suvog biljnog zacina
- biber
- so

#### Za sos:

- **1** glavica crnog luka
- **3** cena belog luka
- **4** dl vode
- **2-3** kašike brašna
- **po želji** suvog biljnog zacina
- biber
- so

### Priprema

Šnicle izlupati, zatim ih zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom. Uvaljati ih u brašno sa obe strane, pa ih kratko propržiti na ulju da blago porumene sa obe strane. Odložiti ih u dublji pleh.

Crni i beli luk iseckati u secku i dodati ga u ulje u kom su se pržile šnicle, preliteri sa malo vode od ukupne kolicine i uz mešanje dinstati dok ne omekša.

U malo vode razmutiti brašno (brašno dodavati u zavisnosti od toga kakvu gustinu sosa želite) pa dodati u luk, zaciniti i kuvati uz stalno mešanje dok se sos ne zgusne.

Kada je sos dostigao željenu gustinu preliteri ga preko šnicli u plehu.

Peci u zagrejanj rerni 40-ak minuta na 180 stepeni.

## **Savet**