

Svinjske šnicle u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskih šnicli od buta
- **1,5 kašika** brašna
- **1,5 kašika** sitno, iseckanog peršuna
- **1 kašika** suvog bijnog zacina
- **1 kašica** origana
- **1 kašica** bosiljka (suvog)
- **1 kašica** ljute aleve paprike
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **3 veća** cenasično, iseckanog belog luka
- **600 g** krompira
- **300 g** šampinjona
- **1/2 l** pasiranog paradajza
- **1 kašika** šecera
- **100 ml** belog vina
- **100 ml** ulja
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

U dublju posudu staviti brašno, suvi biljni zacin, iseckani peršun, bosiljak, origano, mleveni biber i ljutu alevu papriku. Dobro promešati.

U posudu, koja ce ici u rernu, sipati ulje. Svinjske šnicle, samo sa jedne strane, uvaljati u pripremljenu mešavinu

brašna i ostalih sastojaka. Poreati ih u nauljeni pleh, tako da strana sa zacinama bude okrenuta naviše. Preko mesa posuti, sitno, iseckani beli luk.

Krompir ocistiti i iseci na krupnije komade, a šampinjone preseći na pola (ako su sitni staviti ih cele). Isecenu smesu staviti u dublju posudu, pa je posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu. Dobro promešati i izruciti preko mesa.

U ostatak mešavine brašna i zacina sipati paradajz i vino pa, žicom za mucenje, dobro sjediniti. Preliti ravnomerno preko poreanih sastojaka u plehu. Pokriti alu folijom i staviti, u prethodno zagrejanu rernu, da se pece, na 200 stepeni - jedan sat.

Zatim izvaditi pleh iz rerne, skloniti foliju, izvaditi meso na površinu i vratiti, oko, pet minuta u rernu. Samo malo da se zapece.

Poslužiti sa salatam, po želji.

Savet