

Svinjske šnicle u sosu od kisele pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** svinjske šnicle
- **4 kašike** brašna
- **3 kašike** kisele pavlake
- **2** cenabelaog luka
- **1 kašika** senfa
- **1** kocka za supu
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** mleveni biber
- **4-5 kašike** ulja

Priprema

Šnicle izlupajte, posolite i pobiberite, pa svaku uvaljajte u malo brašna. Pržite ih na zagrejanom ulju nekoliko minuta pa ih izvadite na tanjir. U posudu u kojoj su se pržile dodajte sitno seckani beli luk, senf i ostatak brašna. Pržite minut-dva pa nalijte oko 3 dl vode. Ubacite i kocku za supu, pa kuvajte dok se ne dobije potrebna gustina, neprestano mešajući. Vratite šnicle, krckajte još neko vreme, po potrebi dodajte još malo vode i na kraju umešajte kiselu pavlaku. Sve dobro izmešajte i kada se pavlaka sjedini sa sosom, jelo sklonite sa vatre. Na odgovarajući tanjir stavite šnicle i prelijte ih sosom.

Savet