

Šnicle u sosu od bundeve



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 šnicli**juneceg mesa
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **po želji** maslinovog ulja
- **3 šolje**vode

Za sos:

- **100 g**bundeve
- **1**šargarepa
- **1/2** **čaš**ekisele pavlake
- **1** **trougao**zdenka sira
- **1 kaš**icica suvog biljnog zacina
- **1 kaš**icicameda

Priprema

Prvo šnicle istucati, i zaciniti suvim biljnim zacinom. Zatim, u tiganj staviti maslinovo ulje, i staviti šnicle da se prže, smanjiti vatru na srednje.

Doliti prvo jednu čašu vode, pa dinstati meso, okretati meso... Kad voda ispari, dodati drugu šolju vode, ponovo dinstati dok voda ne ispari. Za to vreme spremi sos. U seckalicu staviti iseckanu bundevu (sirovu), šargarepu, suvi biljni zacin, pavlaku i zdenka sir. I sve to izmiksirati.

Kada ste završili sa dinstanjem kada je voda isparila, dodati sos i okretati šnicle i kuvati do željene gustine.

Savet

Služiti uz krompir pire. PRIJATNO