

Junece šnicle u sosu od grilovanog povrca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**junecih šnicli
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **malobibera**
- **5-6 cenabijelog** luka
- **maloruzmarina**
- **200 ml**mlijeka
- **po potrebi** soli

Povrce:

- **300 g**šampinjona
- **300 g**tikvica
- **250 ml**neutralne pavlake
- **po potrebi** soli

Priprema

Svaku šniclu premazati sa biljnim zacinama, biberom, bijelim lukom i solju, pa poreati u zdjelu. Preliti sa mlijekom i ostaviti pola sata da šnicle omekšaju.

Šnicle pržiti na vrelom ulju dok ne porumene.

Šampinjone i tikvice isjeci tanko i grilovati. Kad je povrce izgrilovano dodati malo soli i neutralnu pavlaku. Sve

dobro sjediniti.

Na tanjir serviramo po 2 šnicle i dodamo sos od grilovanog povrca. Prijatno!

Savet