Junece šnicle sa pire krompirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**junecih šnicli
- **5**krompira
- **0,2 dl**crnog vina
- **2-3**luka
- **2**šargarepe - mrkve
- **1 kašicica**senfa
- **par listica**kadulje
- **1 prstohvat**majcine dušice
- **1 list**lovora
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**koncentrata paradajza
- **1 dl**mlijeka
- **1 kašicica**maslaca

Priprema

Šnicle operite i posušite kuhinjskim rucnikom zatim zacinite solju, paprom, suvim biljnim zacinom i senfom. Pustite da odstoji cca 30 minuta.

U zagrijanoj tavi na vrucem ulju popržite na naglo šnicle sa obje strane i izvadite ih u neku posudu sa poklopcem.

Na ulju u kojem ste pržili meso izdinstajte luk i šargarepu - mrkvu, kad je luk požutio vratite meso u tavu, podlijte vinom i vodom tako da prekrijete meso pa dodajte kadulju, majcinu dušicu i lovor poklopite tavu i Kuhajte cca 60 minuta na laganoj vatri.

Izvadite meso i lovor pa štapnim mikserom ispurirajte saft, dodajte kon. Rajcicu i zacinite po želji (sol, papar, suvi biljni zacin).

Vratite meso u saft i pustite ga da se krcka još koju minutu i to je to.

Krompire ogulite, operite i narežite na kockice. U dublju posudu ulijte vodu i posolite, dodajte krompire i kuhajte dok ne postanu mekani.

Kad je krompir kuhan procijedite vodu i dodajte sol, suvi biljni zacin, mlijeko, maslac i miksajte dok se krompir skroz ne raspadne i ne nastane pire.

Servirajte i dobar tek.

Savet

Pazite da meso ne prepržite, jer e ostati tvrdo.