

# **Šnicle sa pecurkama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**svinjske šnicle
- **300 g**svežih šampinjona
- **1** kašikasenfa
- **100 ml**kecapa
- **50 g**margarina
- **400 ml**vode
- **1** kašikaljute aleve paprike
- **1** kašika suvog biljnog zacina
- **po potrebibrašna**
- **maloulja**

## **Priprema**

Šnicle zaciniti i uvaljati u brašno. Ispržiti ih na zagrejanom ulju i margarinu sa obe strane, pa ih izvaditi na tanjur. Na istoj masnoci izdinstati šampinjone. Kada ispari tecnost koju su pustile pecurke, dodati vodu, kecap, ljutu alevu papriku, suvi biljni zacin i senf. Dobro promešati i vratiti šnicle, pa ih dinstati oko 40 minuta.

## **Savet**