

Šnicle sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjske šnicle
- 300 g svežih šampinjona
- 1 kašika senfa
- 100 ml kecapa
- 50 g margarina
- 400 ml vode
- 1 kašika ljute alevne paprike
- 1 kašika suvog biljnog začina
- po potrebi brašna
- maloulja

Priprema

Šnicle začiniti i uvaljati u brašno. Ispržiti ih na zagrejanom ulju i margarinu sa obe strane, pa ih izvaditi na tanjir. Na istoj masnici izdinstati šampinjone. Kada ispari tečnost 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