

Šnicle od pirinca sa sosom od pecuraka



Sastojci

Za šnicle:

- 1 šolja pirinca
- 1 šargarepa
- 1 paštnak
- 1/2 korena celera
- peršunov list
- 1 kašika brašna
- mešavina zacina
- 2 cena belog luka
- ulje
- so
- biber

Za sos:

- 300 g pecuraka
- 1 kasika brašna
- ulje
- so

Priprema

Peršun, šargarepu, beli luk, paštnak i celer sitni iseckati, a pecurke obariti u slanoj vodi i iseci na rezance.

U odgovarajucu posudu staviti pirinac, šargarepu, paštnak i celer, skuvati i ostaviti da se dobro ohladi.

Ohlaeni pirinac sa povrćem prebaciti u posudu za mešanje, dodati kašiku brašna i beli luk, posoliti, pobiberiti i

posuti mešavinom zacina pa dobro promesati.

Od pripremljene smese praviti šnicle i peci na vrelom ulju

Sos: na malo ulja propržiti pecurke, dodati kašiku brasna pa polako razrediti vrelom vodom. Posoliti i vruce preliati preko šnicli.