

Šnicle u sosu od pavlake i senfa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** šnicle (svinjske, telece...)
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** mešavine zacina
- **2 kašičice** senfa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 dlmleka**
- **200 g** kisele pavlake
- **1,5 kašika** brašna

Priprema

Šnicle tanko iseci i blago izlupati cekicem za meso. Zaciniti i premazati kašičicom senfa. Ostaviti da odstoje najmanje pola sata. Zatim na zagrejanom ulju pripremljene šnicle ispržiti sa svih strana dok blago ne porumene, pa dodati sitno seckanu glavicu crnog luka i naliti malo vode. Krckati oko 45 minuta uz povremeno dodavanje vode, dok šnicle ne omekšaju. U meuvremenu razmutiti brašno u hladnom mleku, da nema grudvica, dodati pavlaku, kašičicu senfa i malo soli i bibera, pa sve sjediniti. Gotove šnicle izvaditi iz tiganja, pa u isti dodati mešavinu mleka, brašna i pavlake i mešati dok ne pocne da vri. Potom vratiti šnicle i kratko kuvati, najduže minut, dok se šnicle ne povežu sa sosom. Služiti toplo uz priloge i salatu po želji.

Savet