

Šnicle u sosu (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** šnicli po izboru
- **300 g** šampinjona
- **1 kašika** zacinsko bilje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1** cašapavlake
- **1 kašika** senfa
- **3 kašika** ulja
- **3 kašika** brašna

Priprema

Šnicle posuti sa zacinskim biljem i uvaljati u brašno sa obe strane. Stavite ih u vec zagrejano ulje i propržiti sa obe strane dok ne uhvate lepu rumenu boju. Šampinjone iseci na listice i dodajte ih mesu. Smanjite temperaturu i krckajte na laganoj vatri. Kad ispari sva voda dodati zacine, pavlaku i senf. Sve zajedno krckati još nekoliko minuta da se sjedine sastojci. Uživati u divnom rucku! Prijatno!

Savet