

Šnicle u sosu (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**šnicli po izboru
- **300** g šampinjona
- **1** kašikazacinsko bilje
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1** cašapavlake
- **1** kašikasenfa
- **3** kašikaulja
- **3** kašikabrašna

Priprema

Šnicle posuti sa zacinskim biljem i uvaljati u brašno sa obe strane. Stavite ih u vec zagrejano ulje i propržiti sa obe stane 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