

***?*uretina u sosu**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g cureceg mesa
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **200 ml** paradajz soka
- **150 g** kackavalja
- **malomešavine** suvog biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

?urece meso iseci na šnicle i zaciniti po želji. Pomešati paradajz sok i pavlaku za kuvanje pa u tu smesu dodati šnicle. Ostaviti da odstoji pola sata.

U podmazan vatrostalni sud pore?ati šnicle.

Posuti rendanim kackavaljem i peci 30-ak minuta na 200 stepeni.

Poslužiti uz prilog po želji.

Savet