

Šnicle u sosu od pecuraka



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gsvinjskih šnicli**
- **po potrebi ulje**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 kašikabrašna**
- **150 gseckanih pecuraka**
- **1 kašikasenfa**
- **2 kašike kecapa**
- **po ukususo**
- **po ukusubibera**
- **100 gneutralne pavlake**

Priprema

Šnicle izlupati tuckom, posoliti i pobibetiti, pa ih ispržiti na ulju. Šnicle pržiti sjedne i sa druge strane, dok ne omeknu i porumene sa obe strane po 10 minuta.

U posebnom tiganju upržiti sitno iseckanu glavicu crnog luka, zatim dodati seckane pecurke, sve zajedno dinstati oko 10 minuta. Dinstanim pecurkama dodati kašiku brašna, malo upržiti, zatim dodati kašiku senfa i dve kašike kecapa.

Promešati varjacom, sjediniti masu, sve zajedno pržiti još pet minuta. Preliti cašom tople vode 2dl poklopiti i dinstati još deset minuta. Gotov sos od pecuraka dodati u dinstane šnicle, zatim preliti pavlakom za kuvanje. Promesati, poklopiti i skloniti sa vatre.

Šnicle služiti sa barenim pirincem, uz sezonsku salatu.

Savet

Šnicle su sone i veoma ukusne. Meso i peurke se mogu poveati prema potrebi porcija. Prijatno!