

## Šnicle u sosu od pecuraka



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600 g** svinjskih šnicli
- **po potrebi** ulje
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** brašna
- **150 g** seckanih pecuraka
- **1 kašika** senfa
- **2 kašike** kecapa
- **po ukusu**
- **po ukusu** bibera
- **100 g** neutralne pavlake

### Priprema

Šnicle izlupati tuckom, posoliti i pobibetiti, pa ih ispržiti na ulju. Šnicle pržiti s jedne 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 preliati pavlakom za kuvanje. Promešati, poklopiti i skloniti sa vatre.

Šnicle služiti sa barenim pirincem, uz sezonsku salatu.

### **Savet**

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