

Šnicle sa gljivama



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g šnicli (meso po izboru)
- 300 g šampinjona
- 100 g pirinca
- 1 kuvano jaje
- 1 kašika brašna
- 1/2 kašičice karija
- list zeleni
- zacín
- bibera
- so

Za dekoraciju:

- rotkice ili paradajz

Priprema

Šnicle izlupati i zacíniti. Uvaljati ih u brašno i ispeci na vrelom ulju da malo porumene.

Šampinjone iseci na listice i dinstati 5 min. Dodati jednu kašiku brašna pa zaliti sa malo vode, dodati vegetu i kari i sve promešati.

Odmah dodati i propecene šnicle i sve zajedno krckati oko 1/2 sata uz povremeno dolivanje vode po potrebi.

Pirinac obariti u slanoj vodi.

Serviranje: Na sredinu ovala servirati pirinac i ukasiti listicima peršuna. Oko pirinca poslagati šnicle a onda ih preliti sosom od pecuraka.

Na kraju, po pecurkama natrenisati, na sitno rende, jedno celo kuvano jaje. Sve ukasiti rotkvicama ili koloticima paradajza. Prijatno!