

## Šnicle u sosu (4)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg**svinskih šnicle
- **3 kašike**senfa
- **2 kašike**brašna
- **2-4 dlmleka**
- **250 g**sira
- **3 glavice**crnog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacín

### Priprema

Šnicle izlupati i sipati so i suvi biljni zacín, promešati i ostaviti 10-tak minuta.

Zatim dodati brašno i promešati. Dok je meso odmaralo 15-tak minuta. Staviti ulje ili mast da se greje za prženje.

Ispržiti šnicle sa malo vode, pržene šnicle. Porežati u tepsiju ili vatrostalnu ciniju.

U ulju kom ste pržili meso ispržite i luk sa malo vode, dok se luk dinsta u meso sipate senf i izmešajte.

Dodati zacine i luk sa sve uljem koji se pržilo.

Zatim dodati odozgo izdrobljeni sir i sipati mleko. Staviti u zagrejanu rernu na 200C nekih 30 minuta. Dok sos ne bude gust.

## **Savet**

Može se služiti vruće ili hladno. Vrlo je ukusnu, a što više sira sve je lepši. Ja sam stavila 2 kriske domaćeg sira. Ukusanima se toliko svidelo da su tražili još, ali nije bilo :D