

Svinjsko meso u sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg svinjskih šnicli
- 4-5 kašika senfa
- 1 caša kisele pavlake
- suvi zacin
- 1 pakovanje šampinjona
- 0,5 l belog vina

Priprema

Šnicle izlupati cekicem za meso, premazati ih suvim zacinom i senfom. U dublju ciniju poredjati šnicle i preliti ih belim vinom. Tako prelivene ostaviti da odstoje 2-3 sata.

Izvaditi šnicle i poredjati ih u posudu za pecenje sa poklopcem. Meso peci poklopljeno u rerni. U posudi gde vam je ostalo vino umutiti 1 pavlaku.

Pri kraju pecenja, kada je meso vec skoro gotovo dodati šamopinjone isecene na kolutove i sos od pavleke i vina. Vrtaiti u rernu još 20-tak minuta sa poklopcem, a onda skinuti poklopac i peci još 10-tak minuta!