

Šnicle u sosu od pavlake



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**šnicli
- **3** glavice crnog luka
- **1** strukmladog luka
- **300** g šampinjona
- **200** g suve slaninice
- **1** kašicica senfa
- **200** g neutralne pavlake za kuvanje
- **150** g kackavalja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** zacinsko bilje
- **1** kašika seckanog peršuna

Priprema

Suvu slaninicu iseci na kockice i propržiti na tiganju. Kad blago zarumeni izvaditi je iz tiganja pa dodati isecen luk na sitne kockice. Mešati dok ne postane staklast, a zatim dodati šnicle. Dinstati na laganoj temperaturi uz dodavanje male kolicine vode.

Šampinjone iseci na listice i dodati. Posoliti i staviti zacinsko bilje. Krckati na laganoj vatri dok ne ispari sva tecnost. Dodati senf i neutralnu pavlaku. Izrendati kackavalj. Sjedinite sve sastojke, skloniti sa šporeta i dodati seckan peršun.

Prijatno !

Savet