

Šnicle u belom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilecih šnicli
- **250 ml**majoneza
- **200 ml**pavlake za kuwanje
- **1 kašikabrašna**
- **2 kašikesenfa**
- **3 cenabelog luka**
- **300 g**šampinjona
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Zaciniti šnicle, a šampinjone iseckati na listice. Meso poreati u podmazan vatrostalni sud.

Preko staviti šampinjone i sitno sekan beli luk.

Pomešati majonez, pavlaku za kuwanje, senf i brašno, dodati malo vode i preliti preko mesa.

Pokriti alu-folijom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Posle pola sata skinuti foliju i peci još 10-15 minuta.

Savet