

## *Svinjske šnicle u kremastom sosu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** svinjskog mesa od buta
- **2 kašike** worcester sosa
- suvi biljni zacini
- biber
- ulje

#### **Sos:**

- **200 g** šampinjona
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **100 ml** vode
- **1/2 kašice** belog luka u prahu
- **1/2 kašice** sušenog, bosiljka
- **1/2 kašice** timijana
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **1 kašica** suvi biljni zacini
- **1 kašica** slatke, zacinske paprike
- **1 kašica** gustina

### **Priprema**

Svinjsko meso iseci na šnicle, debljine 1cm. Meso zaciniti biozacinom i biberom, po ukusu. Preliti ga sa worcester sosom, dobro promesati i ostaviti u frižider, pola sata.

U, dubljem, tiganju sipati ulje i zagrejati ga. Na zagrejano ulje staviti meso i ispržiti ga, da porumeni sa obe strane. Meso pržiti na srednjoj temperaturi. Isprženo Meso izvaditi na tanjir i držati ga na špoteru.

U ulje, na kome se pržilo meso, ubaciti šampinjone, isecene na listice. ?im šampinjoni puste vodu, varjacom sastrugati sve što se zalepilo na dnu tiganja, od prženja mesa.

U, odgovarajucoj, posudi staviti beli luk u prahu, sušeni bosiljak, timijan, biber, biozacin, zacinsku papriku i gustin. Preliti sa pavlakom za kuvanje i, hladnom, vodom. Dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Kada ispari suvišna voda koju su pecurke pustile, dodati smesu sa zacinima. Promešati i krckati na tihoj vatri (uz povremeno mešanje), oko, pet minuta. Skloniti sa vatre. Ubaciti ispržene šnicle, poklopiti i ostaviti da odstoji pet minuta.

Svinjske šnicle poslužiti prelivene sosom, uz dodatak krompir pirea.

## **Savet**