

Šnicle u sosu (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsvinskih šnicli
- **2** kašikeulja
- **2** glavicecrnog luka
- 2šargarepe
- **1** korenperšuna
- **3** cenabelog luka
- **1** prstohvataleve paprike
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususuvi** biljni zacin

Priprema

Meso izlupati cekicem za meso i iseci na srednje komade, posoliti ga. U dublji tiganj sipati ulje i na jakoj temperaturi propržiti meso. Izvaditi meso iz tiganja. U isti tiganj dodati sitno seckan crni luk, šargarepu i peršun. Dinstati na laganoj vatri uz doleivanje vode. Kad povrce skroz omekša sipati u blender i izblendati. Vratiti sos u tiganj dodati meso i dosuti vode. Zaciniti solju, biberom, suvim biljnim zacinom, alevom i dodati sitno seckan beli luk. Krckati na laganoj vatri dok meso ne omekša. Po potrebi dolivati vodu.

Savet

Kao prilog može krompir pire ili pirina.