

## Pijane šnicle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **800 g** svinjskog mesa od buta
- **400 g** šampinjona
- **200 ml** crnog vina
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **200 ml** juce supe (od 1 kockice za goveju supu)
- **1** vešica peršuna
- **4** vešice belog luka
- **2 kašike** brašna + za valjanje šnicli
- suvi biljni začini
- biber
- ulje

## Priprema

Meso iseci na šnicle i, malo, ih istanjiti tuckom za meso. Šampinjone iseci na krupnije listice, a beli luk i peršun, sitno, iseckati. Juču supu skuvati od 200 ml vode i jedne kockice za goveju supu.

U vešici (po mogućstvu teflonski) tiganj sipati ulje i staviti da se zagreje. Šnicle začiniti, po ukusu, suvim biljnim začinom i biberom. Začinjene šnicle uvaljati u brašno i propržiti na vrelom ulju, sa svih strana, kako bi porumenele. Izvaditi ih iz masnoce i držati ih na toplom.

U istoj masnoci (ako je potrebno dodati još malo ulja), gde se propržilo meso, staviti iseckane šampinjone i pustiti da se dinstaju, dok ne ostane pola tecnosti, koju su pecurke pustile. Zatim dodati iseckani peršun i beli luk. Promešati i dinstati 1-2 minuta.

Posuti smesu sa dve kašike brašna i promešati. Sipati crno vino, pasirani paradajz, junecu supu, zaciniti po ukusu i, kratko, prokuvati.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. U nauljenu, vatrostalnu, posudu sipati malo sosa. Preko sosa poreati polovinu šnicli. Šnicle preliteri polovinom sosa, pa preko, ponovo, poreati šnicle. Preliti ih ostatkom sosa.

Staviti ciniju u rernu (nikako ne stavljati hladnu vatrostalnu ciniju u vrelu rernu - puci ce. Pre nego što pocnete da reate sastojke stavite je u, mlaku, rernu, da se zagreje) i peci 30 minuta. Kao prilog poslužiti krompir pire ili obarene makarone. Prijatno!!

## **Savet**