

Šnicle u sosu



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** curecih šnicli

Sos:

- **5** glavicacrnog luka
- **2** kutlacebujona curece supe
- **maloulja**
- **po željisivog** biljnog zacina
- **1** cenbelog luka

Priprema

Šnicle ispeci na ulju (cisto malo da uhvate).

Spremiti sos: u ulju u kom su se pržile šnicle, dodati iseckan crni luk,i dinstati. Zatim, zaciniti suvim biljnim zacinama, cen belog luka i malo bibera, dodati bujona supe, nastaviti da dinstanjem. Ti kuvati 5 minuta, u to dodati šnicle i nastaviti da dinstanjem 10-15 minuta.

Gustina disa je po želji.

Savet

Možete ubaciti i pe?urke.i služiti uz pavlaku. Prijatno