

Marinirano svinjsko meso sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 svinjskih šnicli, od buta (debljine 1cm)

Marinada:

- 1 kašikavorcester sosa
- 1 kašicicakari sosa
- 1 kašicicadižon senfa
- 1 kašicicabelog bibera
- 1 kašicicadimljene, aleve, paprike
- 1/2 kašicicebelog luka u prahu
- 3 kašikemaslinovog ulja
- 1 kašicicasoli

... i još:

- 400 gšampinjona
- 1 srednja glavica crnog luka
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 80 gmaslaca

Priprema

Sastojke za marinadu staviti u dublju posudicu i dobro sjediniti. Svako parce mesa premazati (kašicom),

dobro, sa marinadom. Premazano meso poreati, jedno preko drugog, u dublju posudu, poklopiti i ostaviti u frižider, najmanje jedan sat.

Šampinjone iseci na deblje listice. Crni luk sitno iseckati.

Izvaditi meso iz frižidera. U vecem tiganu (ja sam koristila vok) rastopiti maslac. Na rastopljeni maslac spuštati meso i pržiti ga, na srednjoj temperaturi. U toku prženja ga 2-3 puta preokrenuti. Kada meso porumeni izvaditi ga na tanjir, poklopiti i držati na toplom.

U masnocu, gde se meso pržilo ubaciti iseckani crni luk. Propržiti luk dva minuta. Dodati isecene šampinjone, posuti suvim biljnim zacinom i promešati. Poklopiti i pustiti da pecurke puste vodu. Kada su pecurke pustile svoju vodu, drvenom kašikom (varjacom) dobro sastrugati sve sastojke, sa dna tiganja, koji su ostali od prženja mesa. U polupokrivenoj posudi dinstati šampinjone dok voda, potpuno, ne ispari (to bude jako brzo).

Marinirane svinjske šnicle sa šampinjonima poslužiti uz prilog po želji.

Savet