

Šnicle sa pikantnim prelivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Šnicle sa pikantnim prelivom:

- 4 svinjske šnicle od šola ili ruže
- 2 kašikebrašna
- po ukususoli

Preliv:

- 200 mlmleka
- 4 cenabelog luka
- 1 paradajz
- 1 kašikasenfa
- 50 ml ulja od koštica grož?a
- 1/2 kašicicešecera
- 1 kašicaticimijana
- 50 mlbelog vina
- 2 kašikekislelog mleka/pavlake

Prilog:

- po željitikvica
- po željikrompira

Priprema

Šnicle oprati, posoliti, uvaljati u brašno i staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Beli luk ocistiti i iseckati, a paradajz oljuštiti i sitno iseci. U posudi pomešati mleko, vino, kiselo mleko, ulje, senf, šećer, timijan, beli luk i paradajz, pa tom smesom preliti šnicle. Peci pokriveno folijom oko sat vremena na temperaturi 200 do 220 stepeni C, nakon čega skinuti foliju i nastaviti pečenje dok šnicle ne budu potpuno mekane i zapečene. Šnicle poslužiti uz obaren krompir posut peršunovim lišćem i grilovanim tikvicama na malo ulja.

Savet