

Svinjske šnicle u sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 4 ili više većih svinjskih šnicli (zavisno od toga za koliko se osoba priprema)
- senf
- 1 kocka za supu
- kecap
- malo maslaca
- 2 kašike brašna
- biber

Priprema

Šnicle pobiberiti i ostaviti pola sata u frižideru.

Kocku supe razmutiti u 0,5 l vode i ostaviti da provri.

Šnicle izvaditi iz frižidera, uvaljati u brašno i redjati u djuvec prethodno podmazan maslacem.

Gornju stranu šnicli premazati senfom, pa kecapom i zaliti supom (taman toliko, da prekrije meso).

Pokriti alu folijom i peci na 230 stepeni, nekih pola sata, a onda otkriti i peci dok ne porumene, a sos postane gust.

Prijatno!