

Natur šnicla s testeninama



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veca svinjska šnicla
- **1** cenbelog luka
- **po potrebi**ulje
- **po potrebi**brašno
- **po potrebi**iso
- **po potrebi**biber
- **po potrebi**suvi biljni zacín
- **po potrebi**seckano peršunovo lišce

Za prilog:

- **po potrebi**testenina

Priprema

Šniclu malo izlupati baticem za meso. Posoliti malo i ostaviti da odstoji u frižideru. Obostrano uvaljati u brašno pa istresti višak. U tiganj sipati malo ulja, dobro zagrejati i propržiti šnicu obostrano. Izvaditi meso na tanjir.

Beli luk sitno iseckati i samo malo propržiti u istom tiganju, ne sme da zagori. Odmah dodati malo bibera, promešati i dodati kašiku brašna. Promešati, dodati malo zacina, pa naliti vodu, toliko da se napravi fini sos srednje gustine. Sacekati da sos provri. Promešati i ostaviti da kljuca par minuta, pazeci da sos bude nesto reži. Vratiti šniclu u tiganj sa sosom, smanjiti temperaturu, poklopiti i ostaviti da se krcka dok meso ne bude skroz mekano. Dodati malo peršunovog lišca.

Testeninu skuvati u posoljenoj vodi. Procediti i izmešati sa sosom. Služiti toplo uz neku salatu po svom izboru.

Savet