Lovacke šnicle (9)

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih šnicli
- **3 glavice**crnog luka
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **400 g**šampinjona
- **po želji**soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- **300 g**kackavalja
- **po potrebi**ulja

Priprema

Šnicle malo izlupati i mapo posoliti. U tiganj sipati ulja da pokrije dno, pa pržiti šnicle na tihoj vatri, oko 10-15 minuta.

Luk izblendati. Gotove šnicle vaditi na ubrus a u to isto ulje, ako treba dodati još malo, sipati luk da se prži 20 minuta.

Šampinjone iseci na tanke listice pa dodati da se prži sa lukom još 15 minuta.

Potom dodati neutralnu pavlaku za kuvanje, suvi biljni zacin, malo bibera, lepo sjediniti i pustiti da se krcka još 5 minuta na tihoj vatri da se zgusne.

Podmazati vatrostalnu ciniju, poreati šnicle i malo odgore narendati kackavalja.

Potom preliti napravljenu smesu i narendati ostatak kackavalja. Prekriti aluminijumskom folijom i staviti u rernu na 200 stepeni, 25 minuta.

Kackavalj možete narendati odmah, a možete i po završetku narendati i vratiti u rernu da se otopi na par minuta.

Služiti odmah. Jako kaloricno i ukusno!

Savet

Prijatno!