

Lovacke šnicle u sosu



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6-8** svinjskih šnicli
- **3 manje glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **250 g** šampinjona
- **250 ml** paradajz soka
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **2** listalovora
- **1/2 kašice** peršuna
- **200 g** brašna
- **200 ml** vode

Priprema

Svinjske šnicle posoliti i dodati suvi biljni zacín sa obe strane, takoe i sitno seckani beli luk. Šnicle uvaljati u brašno, propržiti ih kratko sa obe strane. I reati u tepsiju.

U preostalom ulju u kom su se pržile šnicle dodati sitno seckan beli luk, malo vode i dinsati ga par minuta, zatim i seckanu šargarepu na kolutove.

Kada je voda isparila dodati seckane šampinjone, oni ce pustiti vodu pa ih dinstati na manjoj temp.

Kada je voda isparila, dodati paradajz sok, lovorov list, mleveni biber, so, suvi biljni zacin i oko 200 ml vode. Krckati 10-15 minuta.

Spreman sos preliti preko šnicli. Prekriti tepsiju folijom, staviti u zagrejanu rernu na 220C, oko 45 minuta. Na kraju skinuti foliju, ostaviti u rerni još 15 minuta. Na manjoj temperaturi od 180C. I jelo je gotovo!

Servirati uz sezonsku salatu, pire krompir.

Savet

Po želji možete koristiti drugo meso po izboru.