

Telece šnicle sa sosom od spanaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** telecih šnicli od buta
- **2 kašike** gril zacina za meso
- senf
- ulje

Sos od spanaca:

- **1/2 kg** spanaca
- **2** struka mladog crnog luka
- **2** struka mladog belog luka
- **100 ml** mleka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- mešavina mlevenog bibera
- suvi biljni zacin

Priprema

Telece šnicle blago izlupati tuckom za meso. Svako parce mesa posuti gril zacinom i utrljati ga u meso. Senfom (samo blago, koliko da se oseti senf) premazati jednu stranu mesa. Meso složiti u odgovarajucu posudu i ostaviti ga u frižider, da odstoji jedan sat.

U odgovarajucu, dublju, posudu (u kojoj ce se spremati i sos) sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje spuštati meso, sa stranom koja nije premazana senfom. Sipati i vrlo malo vrele vode, oko 50ml. Meso pržiti na

srednjoj temperaturi, u polupokrivenoj posudi. Kada donja strana porumeni, okrenuti meso da se isprži i gornja strana (takoe dodati malo vrele vode). Isprženo meso izvaditi na tanjir i držati ga na toplom (na šporetu).

Sos od spanaca: Spanac ocistiti i sitno iseckati. Obe vrste mladog luka, takoe, sitno iseckati. Na ulje, u kome se pržilo meso, spustiti iseckani luk. Luk dinstati dok ne omekša. Zatim dodati iseckani spanac, promešati i ostaviti da spanac splasne.

Kada spanac omekša sipati mleko i pavlaku za kuvanje. Promešati i posuti mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Pustiti da tecnost provri i ostaviti da se malo zgusne.

Telece šnicle poslužiti uz sos od spanaca i prilogom po želji. Ja sam poslužila pirinac sa kikirikijem...

Savet