Junece šnicle u sosu od rena

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 komada**junecih šnicli
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo** suvog biljnog zacina
- **1 cen** belog luka
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1 kašicica**rena (gotovog iz tegle
- ili domace pravljen)
- **1 kašicica** majoneza
- **malo**masnoce (za prženje)
- **po potrebi**bujona ili vode
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika** kukuruznog brašna

Priprema

Šnicle istanjiti sa tuckom za meso, zaciniti sa zacinima. Brašno i kukuruzno brašno pomešati. Šnicle uvaljati u brašno samo sa jedne strane. Na malo masnoce zapeci šnicle, prvo sa strane bez brašna, pa okrenuti na stanu gde ste uvaljali u brašno, zapeci. Doliti vode ili bujona, smanjiti temperaturu i krckati uz povremeno dolivanjem bujona ili vode, sa okretanjem šnicli oko 40 minuta. Dinstati da meso omekša. Dodati rendani belu luk. Pomešati ren, majonez i kiselu pavlaku. Kad meso omekša dodati u meso i krckati još 10-tak minuta. Poslužite uz pire krompir i salatu po izboru. Vrlo ukusno, probajte.

Savet

Pri paniranju mesa koristim pomešano- kukuruzno I belo brašno. Veoma je ukusno.