

Šnicle u sosu od pecuraka



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**junecih šnicli
- **250 g**šampinjona
- **1 dl**belog vina
- **200 ml**Meggle pavlake za kuhanje
- **2-3 cenab**elog luka
- maloputera
- malosoli
- malobibera
- maloorigana

Priprema

U tiganj stavimo kockicu putera da se zgreje. Stavimo šnicle u tiganj i pržimo 4-5 minuta sa jedne strane. Okrenemo šnicle i nastavimo sa prženjem.

Kada su šnicle pržene izvadimo ih iz tiganja i stavimo sa strane.

Pripremamo sos od šampinjona. Sitno naseckan beli luk stavimo da se proprži, malo posolimo. Proprženom belom luku dodamo naseckane šampinjone. Nalijemo belim vinom i nastavimo sa dinstanjem.

Kada su šampinjoni izdinstani posolimo, pobiberimo i dodamo origano po ukusu. Zatim dodajemo pavlaku za kuhanje, ostavimo par minuta da se sve lepo sjedini i sos postane kremast.

Serviramo šnicle sa sosom od šampinjona.

Savet

Po želji i ukusu možete dodati pripremljen pirina kao prilog.