Junece šnicle u sosu sa senfom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je :

- **1/2 kg**junecih šnicli od buta
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2 veca cešnja**belog luka
- **200 g**šampinjona
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **80 ml**belog vina
- senf
- roštilj zacin za meso
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- brašno
- ulje

Priprema

Šnicle izlupati tuckom za meso (preko kese). Svaku šniclu posuti roštilj zacinom za meso, po ukusu. Zacin dobro utrljati u meso. Zatim obe strane mesa premazati senfom (da li cete manje ili više senfa da stavite, zavisi od ukusa). Pripremljeno meso staviti u odgovarajucu posudu, poklopiti je i ostaviti u frižider, da odstoji jedan sat. Crni i beli luk iseckati sitno, a šampinjone iseci na listice.

U dubljem i vecem teflonskom tiganju (ja sam radila u voku) staviti ulje da se zagreje. Šnicle izvaditi iz frižidera, pa svaku šniclu uvaljati u brašno. Višak brašna istresti. Na zagrejano ulje spuštati pripremljene šnicle. Kada meso uhvati rumenu koricu, sa obe strane, izvaditi ga u tanjir.

Na istu masnocu ubaciti iseckani crni i beli luk. Dinstati luk dva minuta, na srednjoj temperaturi, pa dodati iseckane šampinjone. Dinstati sve zajedno još dva minuta, pa vratiti meso u tiganj. Sipati belo vino i naliti sa vrelom vodom, da meso bude pod vodom. Poklopiti i dinstati dok meso ne omekša (ako je potrebno doliti još vode). S vremena na vreme varjacom, blago, proci ispod mesa i šampinjona.

Kada je meso omekšalo skloniti poklopac i pustiti da tecnost ispari i ostane samo malo tecnosti, u zavisnosti koliko sosa želite (tecnost se zgusnula od brašna u koje je meso bilo uvaljano, tako da njie potrebno sos naknadno zgušnjavati). Posuti sos suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu. Na kraju ubaciti krem pavlaku za kuvanje, dobro promešati i pustiti da provri.

Poklopiti i skloniti sa vatre. Pustiti da meso u sosu odstoji pet minuta pa ga poslužite, sa prilogom i salatom, po vašem ukusu.

Savet