

Junece šnicle u sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** junecih šnicli
- **1/2** cašekisele pavlake
- **1,5 dl** pavlake za kuvanje
- **2-3** cenabelog luka
- **1 kašika**senfa
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni biber
- **po ukusu**suvi biljni zacín
- **po želji**?umbira
- **nekoliko kašika**brašna
- **po potrebi**ulje

Priprema

Šnicle izlupajte, posolite ih, pobiberite i ostavite malo da odstoje. Zatim svaku šnislu uvaljajte u brašno i pržite ih na zagrejanom ulju sa obe strane po nekoliko minuta. Dodajte i malo vode kako bi se bolje izdinstale. Pržene izvadite na tanjir. U isto ulje dodajte seckan beli luk, 3-4 kašike brašna, kratko propržite uz stalno mešanje pa dodajte cašu vode, senf, rendani ?umbir i suvi zacín. Vratite šnisle u sos i sve zajedno dinstajte još neki minut. Na kraju dodajte kiselu pavlaku i pavlaku za kuvanje i kada se sve dobro sjedini, sklonite sa vatre.

Jelo poslužite toplo...

Savet