Šnicle u pavlaci sa lovackim sosom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 telece ili svinjske šnicle
- slatka aleva paprika
- malo brašna
- 1 manja glavica crnog luka
- 50 g posne šunke
- 125 g pecuraka
- 1 kašika maslaca ili margarina
- 1/4 l sveže pavlake
- 1 kesica preliva za pecenje u prahu
- malo ljuce aleve paprike
- isecenog mladog luka
- biber
- so

Priprema

Lagano izlupati šnicle, posoliti ih, pobiberiti i natrljati paprikom. Uvaljati u brašno. Oljušteni luk i šunku iseckati na sitne kockice. Pecurke ocistiti i oprati. U tiganj staviti maslac ili margarin, poreati šnicle i pržiti ih s obe strane 4-5 minuta. Izvaditi i ostaviti na toplom mestu. Dodati kockice luka i šunke i malo dinstati. Dodati pecurke i dinstati 5 minuta. Mešajuci, dodati pavlaku i preliv u prahu. Prokuvati umak. Zaciniti alevom paprikom. Odozgo staviti šnicle i posuti ih sitno iseckanim mladim lukom.