

Svinjske šnicle u sosu



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.200 g**svinjskih šnicli
- **2 glavice**crnog luka
- **4 dl** mleka
- **400 ml**kisele pavlake
- **4 kašike** brašna
- **4 kašikesenfa**
- **po ukususo**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **po ukusumleveni** crni biber

Priprema

Nedo secemo na deblje šnicle malo izlupamo tuckom za meso zacinimo po ukusu (so, suvi biljni zacin, mleveni biber) premažemo senfom. Istavimo meso pa prenoci ili barem 1-2h da odstoji.

Šnicle blago ptopržimo na vrlo malo ulja na tiganju da porumeni prvo jedna zatim druga strana mesa.

Meso reamo u dublji vatrostalni sud red mesa pa red seckanog crnog luka i ponovimo postupak dok utrošimo sastojke.

Prelijemo vodom da blago ogrezne pokrijemo folijom i stavimo u rernu na 200C da se krcka oko 1h.

Pripremimo saft u mleko umešamo brašno (mešamk žicom na nestanu grudvice) zatim dodamo pavlaku i senf

zacinimo po ukusu i izbuckamo da se lepo sjedini.

Meso povadimo iz posude i u tecnost dodamo spremljen saft i promešamo i vratimo šnicle.

Vratimo u rernu da se krcka oko 5 minuta da se zgusne saft.

Savet

Može se služiti i toplo i hladno uz pire krompir ili barenu rižu.