

Junece šnicle u umaku od šargarepe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**junecih šnicli od buta
- **100 g**crnog luka
- **200 g**šargarepe
- **malomaslinovog** ulja
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **malobrašna**
- **malosoli**
- **1 kašika** ljutog ajvara
- **1 kašicicaparadajz** pirea
- **oko 300 ml**vode
- **50 ml**kvalitetnog belog vina

Priprema

Meso istuci batom za mesom posoliti i natrljati mešavinom mediteranskog zacinskog bilja, te uvaljati u brašno. Luk oljuštiti i narendati na redni za limun. Šargarepu oljuštiti i narendati na rendi za limun. U tiganju zagrejati ulje staviti izrendan luk i kratko prodinstati. Dodati izrendanu šargarepu i kratko prodinstati.

Na šargarepu staviti pobrašnjene šnicle i kratko propržiti prvo sa jedne strane da meso izgubi crvenu boju. Meso okrenuti i kratko propržiti.

Ajvar i paradajz pire pomešati sa 50 ml vode i preliteri preko šnicli, promešati i dodati još 150 ml. vode. Tavu poklopiti i na tihoj vatri dinstati a nakon petnaestak minuta dodati još 100 ml vode i pustiti da se poklopljeno lagano krcka.

Nakon pola sata dodati vino i na laganoj vatri poklopljeno dinstati oko 30 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti poklopljeno u tavi do posluživanja.

Palenta je izuzetan prilog uz ovo jelo.

Savet

Kupila sam prelepe june šnicle od buta i odlučila sam da ih napravim u umaku sa rendanim povrćem i umak mi se veoma dopao. Do sada sam junetinu uvek spremala u ekspres loncu a danas sam koristila Zepter tavu u kojoj su se i umak i meso baš lepo udinstali.