

Šnicle u umaku



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **2** **cen**abelog luka
- **100 ml** ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **4** **već** krompira

Priprema

Meso poreati u šerpu, posoliti, pobiberiti, dodati ulje i vodom naliti da ogrezne. Kuvati na laganoj vatri 30 minuta.

Dok se meso kuva oguliti krompir, luk i šargarepu. Sve iseci na željene oblike. Ja sam krompir na kocke, šargarepu na kolutove, a luk sitno isekla (crni luk), a beli luk na kolutove.

Kada meso omekša dodati povrce. Kuvati još 30 minuta dok sve ne omekša. Kada omekša povrce, meso izvaditi na tanjir, a ostatak u šerpi ispasirati. Mi volimo kada ima komadica, tako da sam blago pasirala.

Meso vratiti u šerpu. Na tihoj vatri ostaviti 5 minuta da meso upije sos.

Savet

Po želji dodati i malo pavlake u sos ili senfa. Meso je izuzetno mekano i sono.