

Svinjske šnicle u sosu (lako i ukusno)



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g svinjskog buta (narezanog na šnicle, može i piletina ili bilo koje drugo meso)
- 1 krem supa od pecuraka
- 2 kisele pavlake
- 1/2 l vode

Priprema

Uzmete tepsiju i rasporedite meso, tako da prekrije dno.

U ciniji izmutiti i dobro sjediniti, 2 pavlake, krem supu od pecuraka i pola litara vode.

Sa tom smesom preliteri šnicle, tako da plivaju u sosu.

Kao prilog preporucujem krompir pire.

Ne stavljajte so, pošto je supa sama po sebi slana. Prijatno!