

Svinjske šnicle u kari sosu



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3šnicle od svinjskog mesa
- 1 **glavica**crnog luka
- 2 **kašicice**masti
- 250 **ml**mlecne neutralne pavlake
- 2 **kašicice**karija
- 1 **kašicica**bibera
- 2 **cen**abelog luka
- 1/4 **kašicice**bosiljka
- **po ukusu**soli

Priprema

Prvo posolite šnicle pa ih izlupajte. Glavicu crnog luka iseckajte na tanke režnjeve i stavite da se prži na svinjskoj masti. Luk ce bukvalno da se prži i da se karamelizuje pa cemo boja da bude tamnija, a nece da zagori. Naravno stalno mešajte. Kad luk omekša stavite šnicle.

Pržite na tihoj vatri 5 minuta sa jedne i 5 minuta sa druge strane.

U vanglu stavite pavlaku, kari, biber, sitno seckani beli luk, bosiljak. Sve promešajte pa prelijte preko mesa. Pustite da se krcka 5 minuta pa okrenite šnicle. Opet pustite 5 minuta da se šnicle krckaju.

Mešajte po potrebi da ne zagori sos. Posle toga po želji. Zavisi da li volite pecenije meso ili manje peceno. Bitno je da na svakih 5 minuta okrecete šnicle. Serviraju se na krompir pireu.

Savet

Da li ste znali da su Srbi jedini narod koji jede hleb sa krompirom. Prosto obožavamo. To je dokazano. Šnicle se serviraju na pireu jer pore upija malo sosa pa bude predivan. Hleb koristite za mou. Sos je predivan. Da omažete tiganj. Pa prijatno dragi moji.