

Lovacke šnicle



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog laks karea
- **125 g** Moja Kravica maslaca
- **100 g** pancete
- **150 g** šampinjona
- **150-200 ml** vode
- **30 ml** belog vina
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **1 kašica** senfa
- **2 list** lovora
- **100 g** brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašica** mlevenog bibera

Priprema

Šnicle svinjskog laks karea izlupamo i posolimo, zatim uvaljamo u brašno sa jedne strane.

Na zagrejanom tiganju otopimo maslac. Stavimo šnicle laks karea i dinstamo po 5 minuta sa obe strane.

Šnicle izvadimo, i na istom puteru dinstamo sitno naseckani crni luk, lovorov list i pancetu.

Posle par minuta dodamo šampinjone naseckane na crtvrtine i dinstamo par minuta sve zajedno.

Dodamo suvi biljni zacin, mleveni biber i vodu, promešamo namirnice i ostavimo da se sve krcka par minuta.

Zatim dodamo senf i sitno naseckan beli luk, promešamo da se sjedini i na kraju dodamo belo vino. Ostavimo da krcka par minuta.

Šnicle vratimo u tiganj, poklopimo i nastavljamo sa dinstanjem dok voda ne ispati, otprilike 30tak minuta.

Savet

Serviramo uz pire krompir, pekarski krompir ili rižoto po želji.