

## *Svinjski vrat u sosu od pecuraka*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g svinjskog vrata (4 šnicle)
- 1 pakovanje pecuraka
- 1 kesica supe od pecuraka
- 1 pavlaka za kuvanje
- 1 manja šolja pirinca
- 2 cena belog luka
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Šnicle izlupati, uvaljati ih u supu od pecuraka i pržiti ih na ulju, dok ne porumene.

Šampinjone iseci na reznjeve, pa i njih propržiti. Na kraju dodati preostalu supu od pecuraka i 1 pavlaku za kuvanje.

U vatrostalnu ciniju pore?ati šnicle, pa preko njih preliti sos od pecuraka, staviti u rernu i peci na 250 stepeni pola sata.

Kada je gotovo, servirati i služiti uz pirinac (pirinac skuvati, a zatim ga propržiti sa belim lukom i 2 kašičice vegete).