

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 kuwanje
- 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 režnjeve, pa i njih propržiti. Na kraju dodati preostalu supu od pecuraka i 1 pavlaku za kuwanje.

U vatrostalnu ciniju poreati 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 kašicice vegete).