

Španske šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg svinjskih šnicli
- 1 glavica crnog luka
- 100 g seckane slanine
- 200 g šampinjona
- 2 cena belog luka
- krompir po želji
- senf
- 1 kiselo mleko
- suvi biljni zacin

Priprema

Šnicle istanjiti, premazati senfom. Na ulju propržiti beli i crni luk, slaninu i šampinjone, dodati malo vegete. Ovim nadevom filovati šnicle, urolati ih i zatvoriti cackalicama.

Šnicle uvaljati u brašno i propržiti sa svih strana na ulju.

Vaditi šnicle u pleh, izmedju šnicli stavljati polutke krompira.

U ulje u kome su se pržile šnicle, dodati 1 kašiku brašna, 1 kiselo mleko i 1 cašu vode.

Dodati vegetu i sacekati da provri.

Sa ovim sosom prelititi šnicle i krompir, prekriti folijom i peci sat vremena na 180 stepeni.