# *Šnicle sa brokolijem u sosu od vinjaka*



## Sastojci

**Potrebno je:**

- 5 svinjskih šnicli
- 350 g brokolija
- suvi biljni zacin
- ulje
- 400 ml mleka
- 4 kašike vinjaka
- 2 kašike gustina
- so
- biber
- 200 g kackavalja

## Priprema

Brokoli iskidajte na cvetice, pa ga skuvajte u slanoj kipucoj vodi. Ocedite. Šnicle izlupajte, usolite, pa ispržite sa obe strane. Kackavalj izrendajte.

Napravite sos: Na ulju od prženja sipajte mleko. Kada provri dodajte gustin razmucen u malo vode, posolite, pobiberite, pa dodajte kackavalj. Mešajte dok se kackavalj ne istopi, dodajte i vinjak.

U vatrostalnu ciniju stavite brokoli, preko sipajte polovinu sosa, pa poreajte šnicle. Zalijte ostatkom sosa i pospite ostatkom kackavalja.

Pecite na 200 stepeni oko 20 minuta.