

Šnicle na burgonjski nacin sa galuškama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za šnicle:

- **8** svezhe svinjske vratine bez kosti
- **150 g** mesnate slanine
- **2 glave** crvenog luka srednje velicine
- **70 g** margarina
- **250 g** mariniranih šampinjona
- **1 kašica** mlevene crvene paprike
- **2 kašike** pinura
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **malo** Kotanyi Zacinska so za pecenje na žaru
- **2 kašike** brašna
- **1 1/2 dl** vode
- **1 kašika** škrobnog brašna
- **2 dl** kisele pavlake

Za galuške:

- **300 g** brašna
- **2** jajeta
- **2 kašice** soli
- **2 dl** vode
- **60 g** margarina

Priprema

Šnicle od vratine istuci batom za meso, posoliti i posuti sa zacinskom soli za pecenje na žaru i pustiti da odstoje dok se ne pripreme ostali sastojci.

Luk ocistiti od ljuske, narendati ili iseci na krupne kocke i izmiksati u mikseru. Ja ga izmiksam.

Slaninu iseci na sitne kockice.

Šampinjone ako su celi iseci na listice.

U posudici izmešati pinur, mlevenu crvenu papriku i suvi biljni zacín.

Pavlake izmešati sa škrobnim brašnom. Ako je pavlaka jako gusta dodati vodu (1 i 1/2 dl).

Šnicle uvaljati u brašno. Na margarinu propržiti meso tek da se malo uhvati boja, te dopola peceno meso izvaditi na pladanj.

Na margarinu na kojem se pržilo meso ispržiti slaninu i luk na srednjoj temperaturi oko 10 minuta.

Kada se propržilo dodati šampinjone i malo propržiti.

Dodati pripremljenu mešavinu pinura, mlevene crvene paprike i suvog biljnog zacina i podliti sa malo vode i kuvati na srednjoj temperaturi.

Kada baci kljuc dodati do pola isprženo meso i kuvati oko 15 minuta na srednjoj temperaturi.

Umešati napred pripremljenu mešavinu pavlake i škrobnog brašna i kuvati na srednjoj temperaturi oko 15-tak minuta dok ne baci kljuc.

Gotovi umak sa mesom prebaciti u vatrostalnu ciniju i staviti peci u rernu na temperaturu od 190 stupnjeva oko pola sata.

Priprema galuški: mikserom izmutiti jaja, dodati brašno, so i vodu i dalje mutiti da postane glatko srednje gusto testo.

U jednu šerpu staviti vode da prokljuca, te malom kašicicom vaditi testo i stavljati u vrelu vodu da se kuvaju par minuta.

Šupljikavom kašikom vaditi galuške iz vode i staviti u posudu, te iste prelitati sa otopljenim margarinom i lagano

izmešati da se ne slepe.

Servirati šnicle na burgonjski način sa galuškama.

Savet

Taj specijalitet sam radila i sa svežim šampinjonima i sa kiselim šampinjonima, ali onda se dobije nešto blaži ukus. Umesto pinura može se koristiti i konzervirani uve.