

Svinjske šnicle u umaku od pavlake i vina



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjske šnicle od vratine bez kostiju
- **malo** soli
- **malo** Kotanyi mlin Italijanska mešavina
- 25 g margarina
- 1.5 dl poluslatkog belog vina
- 1 žumanca
- 1 dl kisele pavlake
- 1 kašičica brašna - meko T-400
- **malo** bibera
- **malo** suvog biljnog zacina
- **malo** peršunovog lista

Priprema

Odreske istuci batom za meso, posoliti i posipati sa malo zacina Italijanska mešavina.

U tiganj staviti margarin da se otopi i zagreje, pa staviti odreske da se naglo ispeku, smanjiti vatru, poklopiti tiganj i pržiti još 3 minuta.

Izvaditi odreske na pladanj, tiganj skloniti sa plamena i u margarin u kojem su se pekli odresci dodati mešavinu žumanca, kisele pavlake i brašna, te podliti sa vinom. Vratiti na laganu vatru da se krcka uz stalno mešanje 10 minuta. Zatim dodati biber, suvi biljni zacin i pecene odreske i kuvati još 5 minuta.

Posuti sa malo iseckanog lista peršuna. Prilog: pire krompir i salata od kiselog kupusa.

Savet

Ovo jelo je lako za izradu, brzo se može spremiti, a veoma je lepog ukusa.