

Svinjske krmenadle sa bukovacom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** svinjskih šnicli od krmenadli bez kosti
- **300 g** bukovace
- **1 dl** kisele pavlake
- **1 dl** vode
- **2 kašike** brašna
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **10 okretaja** Kotanyi Mlin Italijanska mešavina
- **malo** Kotanyi Grill Kotlet
- **maloperšunovog** lišca
- **maloulja**
- **1/2 dl** kvalitetnog poluslatkog belog vina

Priprema

Meso izrežemo na šnicle i istucemo batom za meso. Posebno izmešamo zacine Kotanyi Mlin Italijanska mešavina i Kotanyi Grill Kotlet. Meso posolimo i zacinimo.

Bukovacu izrežemo na ploške. Peršun listove sitno iseckamo. Pavlaku izmešamo sa vodom u glatku smesu. Može se umesto mešavine kisele pavlake i vode raditi sa pavlakom za kuvanje. Meso uvaljamo u 1 kašiku brašna i pržimo na malo ulja sa obe strane.

Prženo meso izvadimo i stavimo na tacnu. Na masnoci na kojoj se peklo meso stavimo bukovacu da se dinsta.

Bukovacu pirjamo oko 10-ak minuta dok voda ne ispari. 1 kašiku brašna pomešamo sa biljnim suvim zacinom i dodamo gljivama, malo propržimo mešajući podlijemo sa mešavinom od 1 dl vode i 1 dl kisele pavlake, dodamo 1/2 dl vina i kada baci kljuc vratimo pecene šnicle u umak.

Sve zajedno još malo propržimo, prebacimo na pladanj za posluživanje i posipamo sitno iseckanim peršunovim lišcem. Služiti uz pire krompir.

Savet

Nemate vremena, a ne jede Vam se svakidašnja hrana. Evo prilike da probate nešto novo, a ukusno. I šta je najvažnije ne zahteva puno vremena kod pripreme. Formula: brzo, jednostavno, ukusno! Preporuka: Probajte, neete zažaliti Za one kojima Kotanyi zaini nisu dostupni dajem pregled šta sadrži koji zain, da bi obogatili ukus mešavinom nekih od navedenih zaina. Zain Kotanyi Mlin Italijanska mešavina sadrži: morska jodirana so, ružmarin, majina dušica, paprika, južnoameriki crveni biber, ubar, bosiljak. Zain Kotanyi Grill Kotlet (u prahu) sadrži: jodirana kuhinjska so, paprika, biber, senf, korijander, crni i beli luk, peršun, majina dušica, biljno ulje.