

## **Lovacke šnicle (4)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavica** crnog luka
- **70 g** šunke
- **400 g** šampinjona
- **1 kašika** maslaca
- **malosoli**
- **120 ml** supe
- **120 ml** pavlake kisele
- **1 kašika** gustina
- **2 kašike** ulja
- **4** svinjske šnicle

### **Priprema**

Na kockice iseckati crni luk i šunku. Šampinjone iseckati na listice.

Na maslacu propržiti luk i šunku, dodati šampinjone, posoliti, naliti supom i krckati desetak minuta.

Dodati pavlaku pa promešati. Gustin razmutiti u malo vode pa dodati u sos. Promesati 2-3 minuta pa skloniti sa vatre.

Šnicle ispržiti na ulju pa ih dodati u sos. Vratiti sos sa šniclama na vatru i pustiti da prokljuca.

**Savet**