

Šnicle u bešamel sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli
- **3** cenabelog luka
- **3** šargarepe
- **100 g** brašna
- **1** vezica peršuna
- **1** supena kašika mešavina začina
- **1** kašica soli

Priprema

Šnicle dobro istuci tuckom pa zaciniti solju i zacinom. Umakati šnicle u brašno sa obe strane i kratko ih pržiti na zagrejanom ulju. Reati u vatrostalnu ciniju red šnicli red povrca - seckanog belog luka, sitno seckanog peršuna i šargarepe isecene na kolutove. U ulju na kojem su se pržile šnicle staviti 2 kašike brašna, promešati dodati malo vode i skloniti sa vatre. Preliti šnicle dobijenim bešamel sosom. Peci 20 minuta u zagrejanj rerni na 200 C.

Savet