Junece šnicle u belom vinu sa sosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**junecih šnicli
- **150 ml**belog vina
- **3 češnja**belog luka
- senf
- brašno
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Sos:

- **2 češnja**belog luka
- **100 ml**pasiranog paradajza
- **2 kašike**ajvara
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **80 ml**belog vina
- **1 kašicica**brašna
- **1 kašicica**sušene miroije
- **1 kašika**ruma

Priprema

Junece šnicle izlupati tuckom, zacin i biber pomešati i utrljati u meso. Jednu stranu mesa namazati senfom a drugu stranu uvaljati u brašno. U zagrejano ulje staviti prvo stranu sa brašnom i ispržiti šnicle dok ne porumene.

Kada šnicle porumene naliti belo vino, iseckani beli luk staviti preko šnicli i dinjstati dok meso ne omekša. Kada meso omekša izvaditi ga i držati na toplom mestu.

Sos: U ulje i belo vino, gde se meso dinjstalo, staviti 2 cešnja sitno iseckanog belog luka, da se proprži. Dodati pasirani paradajz, ajvar, pavlaku za kuvanje i kuvati 5 minuta. U belom vinu razmutiti 1 kašicicu brašna i sipati u sos, da se zgusne. Po potrebi zaciniti, i staviti sušenu miroiju. Na samom kraju staviti kašiku ruma, promešati i servirati uz meso i prilog po želji.

Savet