

## Šnicle u saftu od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** svinjskih šnicli
- **100 g** seckanih šampinjona iz tegle
- **2** glavice crnog luka
- **2** dl pavlake za kuvanje
- **50 g** maslaca
- so
- biber
- curry
- suvi zacin

#### Prilog:

- **300 g** brokolija
- **2** vecakrompira
- **2** šargarepe

### Priprema

Propržiti na maslacu izlupane i zacinjene šnicle prethodno uvaljane u brašno. Izvaditi ih na masni papir i u tiganj gde su se pržile šnicle dodati seckani crni luk i šampinjone, to dinstati na malo vode. Zatim vratiti šnicle u tiganj, dodati pavlaku za kuvanje i ostale zacine. Na tihoj vatri krckati 15 minuta, dodati seckani peršun i skloniti sa ringle.

Servirati šnicle sa prethodno obarenim i na maslacu proprženim i zacinjnim brokolijem, krompirom i šargarepom. Odlican prilog šniclama su pohovane crvene paprike i salata od mladog luka i pavlake.

## **Savet**