

## **Svinjski vrat u sosu od pecuraka (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gsvinjskog vrata
- **400** gpecuraka
- **1** kesicakrem supe od pecuraka
- **250** mlpavlake za kuvanje
- **1** šoljapirinca
- **2** cenabelog luka
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina

### **Priprema**

Šnicle izlupati, uvaljati ih u supu od pecuraka i pržiti ih na ulju dok ne porumene.

Šampinjone iseci na režnjeve pa i njih propržiti.

Dodati zatim preostalu supu od pecuraka i 1 pavlaku za kuvanje.

U vatrostalnu ciniju poreati šnicle pa preko njih preliti sos od pecuraka, staviti u rernu i peci na 250 stepeni pola sata.

Pirinac skuvati, a zatim ga propržiti sa belim lukom i 2 kašikice vegete.

Kada je gotovo servirati i služiti uz pirinac.

## **Savet**