

Svinjski vrat u sosu od pecuraka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4šnicle svinjskog vrata
- 450 gšampinjona
- 1 kesicakrem supe od pecuraka
- 250 mlpavlake za kuvanje
- 4 cenabelog luka
- 150 mlbelog vina
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Šnicle izlupati tuckom za meso, uvaljati u krem supu od pecuraka (prah - iz kesice) i ispržiti dok ne porumene. Izvaditi meso, a šampinjone iseci na reznjeve, pa ih propržiti u masnoci gde se meso pržilo. Dodati belo vino i sitno iseckan beli luk pa dinstat dalje, dok tecnost malo ispari. Na samom kraju dodati ostatak praha od krem supe, pobiberiti, ako je potrebno dosoliti i dodati pavlaku za kuvanje.

Ukljuciti rernu da se ugreje na 200 stepeni. Za to vreme šnicle složiti u vatrostalnu ciniju, preko preliti sos od pecuraka i staviti u rernu da se zapece.

Savet

Servirati uz pirina? (pirina? skuvati, ocediti, a zatim ga propržiti sa iseckanim belim lukom i 2 kaši?ice vegete).

Staviti u šoljicu, pritisnuti dobro kašikom, a zatim okrenuti šoljicu i istresti pirina?.