

Šnicle u sosu od krem supe sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8-10** svinjskih šnicli (ne mnogo velike)
- **1 kesica** krem supe od pecuraka
- **500 ml** vode

Priprema

Šnicle izlupati pa ih malo propržiti sa obe strane (ne soliti ih).

U pola litre mlake vode sipati krem supu iz kesice pa staviti da prokljuca uz povremeno mešanje.

Prženo meso poredjati u vatrostalnu ciniju...

Zatim preko mesa sipati krem supu, pa opet poreati meso i preliti ostatkom krem supe.

Staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci na 220 stepeni nekih 15-20 minuta (najduže pola sata)

Služiti uz pire krompir...

Savet

Ovo jelo se može spremati i sa šniclama od pileeg belog mesa.