

Dinstano curece meso u paradajz sosu



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kom** curecih šnicli od belog mesa
- **150 ml** belog vina
- **50 ml** vode
- **2** šargarepe
- **2** paradajza
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so

Priprema

urece šnicle istanjiti tuckom za meso i zaciniti po ukusu, naliti vodom i belim vinom i ostaviti da prenoci u frižideru.

Svaku šniclu uvaljati u brašno i propržiti na ulju.

U šerpi nareati propržene šnicle naliti ih marinadom u kojoj je meso stajalo, dodati šampinjone i izrendanu šargarepu. Tako pripremljene staviti da se dinstaju na laganoj vatri oko 50 minuta.

Pri kraju dodati izmiksani paradajz i nastaviti sa dinstanjem dok ne uvri tecnost.

Savet

Poslužiti uz pire krompir ili njoke.