

Lovacke šnicle sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g junecih šnicli
- 400 g pecuraka
- veca glavica crnog luka
- 3 češnja belog luka
- 2 dl belog vina
- brašno
- ulje
- biber
- lorber
- peršun
- senf

Priprema

Izlupane junece šnicle uvajati u brašno i kratko peci na vrelom ulju sa obe strane. Izvaditi, držati sa strane, na toplom, a kad se i poslednje ispeku, vratiti u posudu u kojoj je peceno. Naliti belim vinom, pobiberiti, dodati sitno iseckan beli luk i lorber i blago krckati. Odvojeno, sitno na rebarca iseci crno luk, propržiti i dodati, takoe na listove isecene pecurke i pržiti desetak minuta. Spojiti pecurke sa šniclama i još pet minuta blago krckati, uz povremeno dolivanje tople vode. Služiti uz pirinac, knedle, kivan krompir, makarone i obilje salate. Ove šnicle se mogu praviti i od vece kolicine, jer su još ukusnije kad se podgrevaju.