Marinirane junece šnicle u sosu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**junecih šnicli
- **3 veca cena**belog luka
- ulje

Marinada za meso:

- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**crnog, mlevenog, bibera
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**kumina
- **1 kašicica**timijana
- ulje

Sos:

- **1 veca glavica**crnog luka
- **1 kašicica**pikantnog senfa
- **2 kašicice**majoneza
- **3 kašike**kisele pavlake
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **250 ml**vode
- **1 kašicica**brašna
- **1**aleve paprike

- **1/2 kašicice** belog bibera
- **1/2 kašicice** majcine dušice
- **1/2 kašicice** bosiljka
- **1/2 kašicice** majorana
- **1/2 kašicice** peršuna
- **1 puna kašika**paradajz pirea
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina

Ostalo:

- **120 + 60 ml**belog vina (ili vode)

Priprema

Ovaj, veoma, ukusan recept sam videla kod Slae Sjenice. Ja sam dodala neke nove sastojke i dobila divno, veoma mekano, junece meso u sosu.

Junece šnicle bi trebale biti debljine, oko, 1cm. Sastojke za marinadu (izuzev ulja) staviti u manju posudu i sjediniti ih, kašicicom. Svako parce mesa (ako su šnicle dugacke preseci ih na pola) posuti sa, pripremljenim zacinima (sa obe strane). Zatim, svako parce mesa, sa obe strane , preliti sa po jednom kašicicom ulja. Marinirano meso poreati u dublju posudu, poklopiti i ostaviti u frižider, da odstoji, najmanje jedan sat (meni je odstajalo cetiri sata).

U veci tiganj sipati malo ulja (ja sam sipala 100 ml), zagrejati ga na srednjoj temperaturi i poreati meso da se dinsta. Kada meso porumeni, povremeno, dolivati belo vino, ili vodu (120 ml) i pržiti, dok meso ne omekša (meso jako brzo bude gotovo i, predivno, mekano).

Isprženo meso izvaditi u tanjir, posuti ga sa, sitno, iseckanim belim lukom, poklopiti i držati na toplom.

Sos: U istu masnocu gde se meso dinstalo dodati, sitno, iseckanu glavicu crnog luka. Dinstati luk na, tihoj, temperaturi, uz, povremeno, dolivanje, 60 ml belog vina (ili vode) sve dok se ne pretvori u kašastu smesu. Pri kraju dinstanja ga, dodatno, viljuškom izgnjeciti.

U 250 ml vode razmutiti kašicicu brašna, pa sipati u luk, Promešati. Dodati paradajz pire, senf, majonez i promešati. Zatim dodati kiselu pavlaku i pavlaku za kuvanje. Dobro promešati (žicom za mucenje) i ostaviti da provri.

Kada sos provri, ubaciti alevu papriku, suvi biljni zacin, kao i, navedeno, zacinsko bilje (zacine možete dodati i druge, po svom ukusu). Promešati, pa ubaciti isprženo meso. Pustiti da se meso dinsta u sosu 2-3 minuta, na tihoj vatri. Skloniti sa vatre, poklopiti i ostaviti da odstoji pet minuta, da se svi ukusi sjedine.

Poslužiti sa prilogom po želji (ja sam skuvala testeninu).

Savet