

Stroganov šnicle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** junecih šnicli
- **250 g** šampinjona
- **3 dl** supe (od kocke)
- **1 glavi** crnog luka
- **2 kašike** paradajz pirea
- **2 kašike** brašna
- **1 kafena kašičica** senfa
- **1 dl** pavlake
- **2 kafene kašičice** soli
- biber

Priprema

Šnicle posoliti i pobiberiti i staviti da se izdinstaju na ulju. Izdinstane šnicle izvaditi i ostaviti na toplo.

Na ulju dinstati iseckani crni luk, dodati isecene pecurke (na listice), poklopiti i nastaviti dinstanje. Skuvati supu od jedne kockice, i dodati izdinstanom luku. Dodati senf i paradajz. U malo vode razmutiti 2 kašičice brašna i dodati u sos. Vratiti šnicle i dinstati u sosu 15-ak minuta. Dodati pavlaku i posle 5 minuta skloniti sa vatre.

Savet