Šnicle u sosu od pecuraka

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**junecih šnicli
- **250 g**šampinjona
- **1 dl**belog vina
- **200 mlMeggle pavlake za kuvanje**
- **2-3 cena**belog luka
- **malo**putera
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**origana

Priprema

U tiganj stavimo kockicu putera da se zagreje. Stavimo šnicle u tiganj i pržimo 4-5 minuta sa jedne strane. Okrenemo šnicle i nastavimo sa prženjem.

Kada su šnicle pržene izvadimo ih iz tiganja i stavimo sa strane.

Pripremamo sos od šampinjona. Sitno naseckan beli luk stavimo da se proprži, malo posolimo. Propržen belom luku dodamo naseckane šampinjone. Nalijemo belim vinom i nastavimo sa dinstanjem.

Kada su šampinjoni izdinstani posolimo, pobiberimo i dodamo origano po ukusu. Zatim dodajemo pavlaku za kuvanje, ostavimo par minuta da se sve lepo sjedini i sos postane kremast.

Serviramo šnicle sa sosom od šampinjona.

Savet

Po želji i ukusu možete dodati pripremljen pirina kao prilog.