



Sočne lovačke šnicle

Sastojci

- 600 g Šnicla
- 50 g Šampinjoni
- 1 Crni luk
- 1 Ljuta Papričica
- 2 g Začin C
- 2 g C crni biber - mleveni
- 10 g Puter
- 10 g Brašno
- 1 kocka C pileća supa u kocki
- 30 g Pavlaka

Uputstvo

1. Očistite šampinjone i isecite ih na listove od pola centimetra.
2. Iseckajte crveni luk, a ljutu papriku isecite na trake.
3. Šnicle dobro začinite, pa propržite na maslacu i izvadite iz tiganja.
4. U toj masnoći prodinstajte luk, dodajte pečurke i papriku. Krčkajte dok ne ispari voda.
5. Dodajte C bujon i kuvajte još nekoliko minuta.
6. Razmutite brašno i slatku pavlaku, ubacite u sos i prokuvajte još par minuta.
7. Šnicle servirajte uz sos od pečuraka i paprika.

Prehrana

Ugljeni hidrati	4.7 g
Energija	239.96 kcal
Masti	8.35 g
Belančevina	36.87 g

50 Min

4 porcije