

Brze šnicle u umaku od senfa



 Jednostavan

Još jedan brzi recept koji je spreman za bilo koju prigodu. Ukusni odresci u kombinaciji sa sočnim umakom by [Slavonka](#).

Kompletan obrok za manje od 30 minuta? Moguće je! Ovakvi recepti su strašno fini, a ne treba vam puno vremena za pripremu!



Za početak nasjeckajte luk na sitno. Na tavi zagrijte svinjsku mast, pa na tome popržite luk. Posolite malo. Na poprženi luk dodajte odmah svinjske odreske i popržite ih po 3 minute sa svake strane. Popaprite, dodajte žlicu senfa i podlijte vodom pa pustite da prokuha. Kada je prokuhalo, dodajte vrhnje za kuhanje i pustite da se kuha još 5 minuta.

Kušajte pa prilagodite začine vlastitom ukusu.

Poslužite uz kuhanje njoke, a umak prelijte preko njoka!





Dobar tek!