



## Sočne lovačke šnicle

### Sastojci

- 500 g šnicle bez kostiju
- 100 g bijeli šampinjoni
- 70 g luk
- 1 ljuta papričica
- 2 g papar
- 10 g maslac
- 10 g Brašno
- 1 kocka MAGGI kocka za juhu Pileća 80g
- 20 g kiselo vrhnje

### Upute

1. Očistite šampinjone i narežite ih na listiće od pola centimetra.
2. Luk nasjeckajte, a ljutu papriku narežite na trake.
3. Šnicle dobro začinite, popržite na maslacu i izvadite iz tave.
4. Na istoj masnoći prodinstajte luk te dodajte gljive i papriku. Ostavite da se krčka dok voda ne ispari.
5. Dodajte MAGGI kokošju juhu u kocki i kuhajte još nekoliko minuta.
6. Razmutite brašno i vrhnje, ubacite u umak i prokuhajte još nekoliko minuta.
7. Šnicle servirajte uz umak od gljiva i paprika.

50 Min

4 porcije

Ugljikohidrati	5.55 g
energija	210.24 kcal
Masti	7.29 g
Proteini	31.19 g