

Talianetta®

Rezanci u umaku od gljiva i lička šnicla

SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta rezanaca u umaku od gljiva
- 300g junećih odrezaka
- 75g krušnih mrvica
- 2 jaja
- 3 režnja češnjaka
- 2 žlice svježe sjeckanog peršina
- 1 žlica Vegete Natur ili soli
- 1 dl bijelog vina
- sol i crni mljeveni papar
- biljno ulje za pohanje

POSTUPAK:

Započnite s pripremom ličkih šnicli. Tanko narezane juneće odreske dobro posolite i popaprite. Nakon toga svaki odrezak posipajte krušnim mrvicama s obje strane i lagano istucite batićem za meso (važno je da su mrvice dobro utučene s obje strane u meso). Tako pripremljene odreske umočite prvo u razmućeno jaje, a zatim u krušne mrvice te pohajte u vrućem ulju dok se ne napravi rumena korica. Pohane odreske složite u dublju posudu, dodajte dvije-tri žlice ulja od pohanja, sjeckani svježi češnjak i 1 žlicu Vegete Natur. Sve zalijte s kvalitetnim bijelim vinom i toplom vodom te kuhajte na laganoj vatri oko 45 minuta, tj. dok ne postanu mekane.

Kada su vaše ličke šnicle skoro gotove, u samo 5 minuta pripremite savršeni prilog – Talianetta rezance u umaku od gljiva.

POSLUŽIVANJE:

Ličku šniclu servirajte uz rezance u umaku od gljive i malo sjeckanog svježeg peršina, a uz njih poslužite i ostatak bijelog vina koje ste koristili za pripremu ličkih šnicli.



preuzeto sa:

premium.story.hr/usred_ljeta_talianetta