Месо во сос од магдонос

Шницли од свински врат, подготвени со зачини и вино, а како прелив правиме бел сос од магдонос. Идеална комбинација, дури и за свечени прилики.

Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **30 -60 минути**

Состојки:

- 600 грама шницли од свински врат
- 3 листови ловор
- 1 чаша бело вино
- сол и бибер
- масло за пржење

За СОСОТ ќе ви треба:

- 1 китка магдонос
- 50гр путер
- 200мл вода
- 250гр кисела павлака
- 1/2 лимон
- 2 лажици брашно
- сол и бибер

Чекор 1

Ќе започнеме со подготовка на местото. Исчукајте ги шницлите за да бидат помеки. Зачинете ги со сол и бибер. Пропржете ги на загреано масло во Гурмет пекачот, на функцијата (Saute`) потпржување, додека зарумененат од двете страни.

Чекор 2

Кога ќе се потпржат шницлите, додајте ги листовите ловор и виното, покријте ги со капакот и оставете да динстаат 10 минути на пониска температура.

Потоа тргнете го капакот, вратете на функцијата за потпржување и кратко пропржете ги од двете страни откако ќе испари течноста.

Чекор 3

Исечкајте го магдоносот и се пропржете го на растопениот путер 3-4 минути, на функцијата (Saute`) потпржување. Во испрженото магдонос додајте ја водата и сокот од пола лимон и се оставете да проврие, на пониска температура.

Киселата павлака разматете ја со брашното и додајте ја во зовриената смеса.

Сосот варете го десетина минути со повремено мешање, на функцијата (Slow cook) бавно готвење. На крај зачинете со сол и зачин по вкус.

Чекор 4
Сервирајте ги шницлите со компири како прилог, и прелијте ги со сосот од магдонос.

Совет
Овој сос од магдонос, со својот малку кисел вкус, е навистина одличен прилог со било какво месо. Но, подеднакво е вкусен и со риба, тестенини, или компири!

Користени производи:

Гурмет 8 во 1 пекач

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk