



Похувани свински шницли со зачини и крем сос со целер

Ова е стар класичен рецепт од Франција кој најчесто се состои од тенко исечени компири готвени во слоеви со павлака, лук, сол и бибер. Ние се одлучивме за сос со целер кој е навистина потценет, но има одличен вкус.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30 - 60 минути**

Состојки:

- 2 свински шницли
- 100 грама лебни трошки
- 1 супена лажица магнонос
- 1 супена лажица сушено чили
- 1 супена лажица исечкани листови целер

За СОСОТ ќе ви треба:

- ½ главица целер
- 500 милилитри павлака за готвење
- 100 милилитри вода
- Ливчиња целер

Чекор 1

Прво почнете со подготовка на сосот. Излупете го целерот и внимателно исечкајте го на тенки крукчиња.

Чекор 2

Во округлата силиконска Делимано тава ги редиме парчињата целер во слоеви премачкувајќи го секој слој со павлака (измешана со малку вода), сол, бибер и малку од исечканите ливчиња целер.

Редете ги слоевите додека има од состојките и внимавајте, тие мора да бидат компактни.

Чекор 3

Печете во рерна 1 час на 160 степени. Целерот е цврст зеленчук и му треба повеќе време да се зготви и да омекне.

Чекор 4

Подготовката на шницлите е навистина едноставна - зачинете ги и испечете ги на скара од двете страни па потоа извалкајте ги во лебни трошки.

Ние додадовме сушено чили, исечкан магнонос и ливчиња целер во лебните трошки.

Потоа печете сè заедно уште 20 минути или додека лебните трошки да добијат златна боја.



Послужете ги заедно. Питата со сос од целер оставете ја малку да се олади за да можете убаво да ја исечете. Прекрасниот сос одлично се вклопува со месото.

Совет

Ова јадење можете да го подготвите и на традиционален начин со компири, лук и зачини. Комбинацијата со печено месо е одлична. Во сосот можете да додадете и сирење или сланина.

Користени производи:



Грил тава



Ростер



Округла тава



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