

Zutaten für 4 Personen:

800 g – 1 kg Hühnerschnitzel
3 TL Hühnchengewürz + 3 EL
Sonnenblumenöl

Sauce:

3 mittelgroße Zwiebeln
400 g Champignons
400 ml Sahne
2 geh. TL Speisestärke (=15 g)
3 EL kaltes Wasser
Salz und Pfeffer

200 g Mozzarella zum Überbacken



Zubereitung:

- 1) Mariniert das Fleisch für zumindest 30 min in der Mischung aus Hühnchengewürz (meines ist selbstgemacht) und Öl. Schält/putzt und schneidet Zwiebeln und Champignons in Scheiben.
- 2) Erhitzt eine große Pfanne und gibt etwas Öl hinein. Bratet die Schnitzel auf stärkster Stufe von beiden Seiten scharf an. Nehmt sie danach heraus und schichtet sie in eine Auflaufform (Größe: 20 x 30 cm).
- 3) In derselben Pfanne schwitzt ihr die Zwiebeln an, am besten bei etwas stärkerer Hitze, damit sie Farbe annehmen können. Fügt die Champignons hinzu und rührt so lange, bis alles gar ist. Damit eure Sauce nicht wässrig wird, ist es wichtig, die Zwiebeln und Champignons ordentlich anzuschwitzen, damit ihr Wassergehalt reduziert wird.
- 3) Fügt die Sahne und die Wasser-Stärke-Mischung hinzu. Lasst die Sauce auf mittlerer Stufe kurz andicken und würzt sie mit Salz und Pfeffer.
- 4) Übergießt die Schnitzel mit der Sauce und schiebt sie in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad O/U Hitze ca. 15 min. Danach mit Käse bestreuen und für weitere 10 min in den Ofen schieben.
- 5) Danach zusammen mit Reis oder Nudeln servieren. Guten Appetit!

Wichtig: Falls ihr Minutenschnitzel verwendet, reduziert ihr die erste Backzeit um ca. 5 min, da sie sonst austrocknen. Je dünner das Fleisch umso geringer die Backzeit!

Sastojci za 4 osobe:

800 g - 1 kg pilećih šnicli
3 kašičice začina za piletinu + 3 kašike
suncokretovog ulja

Umak:

3 glavice crvenog luka srednje veličine
400 g šampinjona
400 ml vrhnja za kuhanje
2 pune kašičice gustina/škroba (=15 g)
3 kašike hladne vode
so i biber

200 g mocarele za gratiniranje



Priprema:

- 1) Marinirajte meso u mješavini začina za piletinu (moja domaća) i ulju najmanje 30 minuta. Luk i šampinjone očistite i izrežite na kolute.
- 2) Zagrijte veliku tavu i dodajte malo ulja. Šnicle kratko popržite na najjačoj vatri dok ne dobiju lijepu boju (nema potrebe da ih pržite do kraja. To će rena odraditi. Zatim ih izvadite i složite u tepsiju (veličina: 20 x 30 cm).
- 3) U istoj tavi podinstajte luk, najbolje na jačoj vatri da poprimi boju. Dodajte šampinjone i miješajte dok se sve ne skuha. Kako umak nebi postao vodenast, važno je da luk i šampinjone pravilno prodinstate, kako bi se količina vode u povrću smanjila.
- 3) Dodajte vrhnje i mješavinu vode i škroba. Ostavite da se krčka dok se umak ne zgusne. Začinite solju i biberom.
- 4) Šnicle prelijte umakom i stavite u zagrijanu rernu na 200 stepeni oko 15 minuta, zatim pospite sirom i vratite u rernu na još 10 minuta.
- 5) Zatim poslužite zajedno sa rižom ili tjesteninom. Prijatno!

Bitno: Ako koristite tanke (minutne) šnicle, prvo vrijeme pečenja smanjite za oko 5 minuta, inače će se osušiti. Što je meso tanje, vrijeme pečenja je kraće.