

Šnicle na luku



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** telecih šnicli
- **6 glavic** crnog luka
- **3 cenab** belog luka
- **2 kašike** brašna
- **po ukusu** so i biber

Priprema

Šnicle izlupati, posoliti i uviti u brašno. Zagrejati ulje u jednoj šerpi i u njemu ispržiti šnicle sa obe strane i izvaditi ih na tanjur. U isto ulje napola ispržiti seckani crni luk na rebarca. Dodati mu brašno, sitno seckani beli luk, naliti vodom i malo prokrckati. Onda dosoliti ili staviti suvi biljni zacin, vratiti šnicle u sos i na tihoj vatri krckati dok šnicle ne omekšaju.

Savet

Služi se uz pire krompir.