

Šnicle sa jabukama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5šnicli
- 1/2 kgjabuka
- 1 kašicicasoli
- po potrebibiber
- 1 kašicicaruzmarina
- 1 kašicicaseckanog lorbera
- 80 gmaslaca
- 3 kašikeulja

Priprema

Tuckom za meso izlupati šnicle.Zatim ih posoliti, pobiberiti i posuti ruzmarinom i usitnjenim lorberom. U tiganj zagrejati maslac i ulje pa šnicle na jakoj vatri ispržiti sa obe strane. Poreati ih u vatrostalnu posudu. Preko šnicli poreati oprane i na cetvrtine isecene jabuke, preliti ih masnocom u kojoj su se pržile šnicle pa vatrostalni sud staviti u rernu zagrejanu na 220 stepeni. Peci oko 20 minuta.

Savet

Služiti uz pržen ili peen krompir.