

Grčke šnicle



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** svinjske vratine (može i krmenadla)
- **2 glavice** luka
- **2** paradajza
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Luk oljuštiti i narezati na listice. Luk posoliti. Jedan deo posoljenog luka staviti u posudu za posluživanje. Vratinu dobro istuci batom za meso i posoliti. U tiganju zagrejati malo maslinovog ulja i staviti vratinu da se naglo isprži. Dok se meso prži paradajz usitniti. Kada je meso isprženo stavi se u tacnu za posluživanje na luk.

Preko mesa staviti drugi deo posoljenog luka.

Na masnoci u kojoj se pržilo meso staviti paradajz da se kratko proprži.

Propržen paradajz preliti preko mesa i luka.

Savet

Na ovaj predivan, jednostavan i brz ruak sam potpuno zaboravila, a recept je moja sestra dobila davnih 80-ih godina prošlog stoljeća i to pod tim nazivom.