Socne junece šnicle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**tanko isecenih junecih šnicli
- **2**jaja
- brašno
- prezle
- biljni zacin
- biber

Za prilog:

- **700 g**krompira
- **300 g**šampinjona
- **1 veca glavica**belog luka
- **1 veza**peršuna
- biljni zacin

...i još:

- **300 ml**vrele vode
- **1**kockica za supa (kokošja)
- **200 ml**belog vina
- **200 ml**pavlake za kuvanje

Priprema

Svako parce mesa posuti biljnim zacinom i vegetom. U jednom, dubljem, tanjiru umutiti jaja, u drugom staviti brašno a u trecem prezle. Svako parce mesa uvaljati prvo u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle. Pržiti na vrelom ulju, samo da dobiju zlatno žutu boju. Pržene šnicle izvaditi na tanjir i ostaviti na toplom.

Krompir ocistiti, iseci na polovine ili na cetvrtine (zavisi od velicine krompira) i staviti da se kuva, u posoljenoj vodi. Krompir kuvati 10 -15 minuta. Paziti da se ne prekuva. Pecurke iseci na polovine ili cetvrtine. Beli luk iseckati sitno, kao i lišce peršuna. U 300ml vrele vode rastvoriti kockicu kokošje supe.

Uzeti dublju tepsiju. Pohovane šnicle poreati po sredini pleha. Svaki red posuti iseckanim belim lukom i peršunovim lišcem. Poluskuvani krompir poreati sa obe strane mesa, pa preko njega staviti isecene šampinjone. Krompir i pecurke posuti sa biljnim zacinom. Tako pripremljeno jelo preliti sa supom i belim vinom.

Tepsiju prekriti folijom i staviti, u prethodno zagrejanu rernu, da se pece, 40 minuta. Posle tog vremena izvaditi tepsiju, skloniti foliju, pa jelo premazati pavlakom za kuvanje. Vratiti tepsiju u rernu, na 10- ak minuta, da se jelo zapece. Poslužiti uz salatu, po želji.

Savet

Obino su junee šnicle suve, kada se prže ili peku, a pripremljene na ovaj nain su izuzetno sone, što ete se i sami uveriti, kada ih spremite.