

Junece šnicle na mediteranski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** šnicli od juneceg buta
- **1 glavica** crnog luka
- **3** paprike (crvena, zelena i žuta)
- **2** paradajza
- **100 g** kukuruza šecerca
- **po ukusu** svež bosiljak
- gazirana voda
- **2 dl** belog vina
- **malo** senfa
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- ulje

Za prilog:

- **1/2 kg** krompira

Priprema

Krompir operite, isecite na pola i poreajte u pleh obložen papirom za pecenje i pecite sat vremena na 200 stepeni.

Junece šnicle dobro izlupajte cekicem za meso. Tako izlupane prelijte gaziranom vodom i ostavite pola sata u frižideru. Šnicle izvadite iz vode, osušite salvetom, posolite, pobiberite, stavite vegetu i svaku premažite senfom sa obe strane.

Propržite šnicle da porumene sa obe strane, dodajte malo vode, cašu belog vina i dinstajte poklopljeno na laganoj vatri još oko sat vremena, uz povremeno dodavanje vode.

Pred kraj isecite crni luk na režnjeve pa stavite preko šnicli i još malo dinstajte.

Kada su šnicle gotove isecite papriku i paradajz na sitne kockice i dodajte tome kukuruz šećerac pa sve stavite preko šnicli. Preko svega dodajte dve pune šake sitno seckanog lista svežeg bosiljka.

Služite uz polutke neoljuštenog krompira pecenog u rerni.

Savet