

Zimske lovacke šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 do 8** šnicli od buta
- **1** pileca kocka za supu
- **3 manje** glavice luka
- **4** cenabelog luka
- **po potrebi** brašno
- so
- biber

Priprema

Šnicle izlupati pa zaciniti i uvaljati u brašno. Propržiti na ulju da porumene, izvaditi na tanjr pa u to ulje dodati luk isecen na rebarca. Kocku za supu zakuvati kratko u pola litre vode. Kad luk omekša dodati sitno secen beli luk i kratko prodinstati. Zatim sipati kašiku brašna, promešati i naliti supom. Vratiti šnicle u ovaj sos. Poklopiti i na tiho krckati oko sat vremena.

Savet

Dosoliti po ukusu i služiti uz pire krompir.