

Junece šnicle



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**junecih šnicli
- **malobrašna**
- **nekoliko cenovabelog** luka
- aleva paprika
- suvi biljni zacin
- peršun

Priprema

Šnicle istlupati tuckom sa obe.

Reati u dublji sud i premazati ih brašnom u pouljenu ciniju. Zatim sitno naseckati beli luk, staviti suvi biljni zacin i peršun. Reati tako premazane šnicle sve dok ih ima.

Zaliti vodom i dodati aleve paprike. Zapeci pod folijom.

Savet