Telece šnicle u kremu



Sastojci

Potrebno je:

- 4 telece šnicle (svaka oko 100 g)
- 200 g pecurki
- 1,5 dl pavlake
- 2 kašicice ulja
- 2 kašicice maslaca
- sok od pola limuna
- zacin
- biber
- so

Priprema

Posolite i pobiberite šnicle. U vecem tiganju zagrejte polovinu ulja i polovinu maslaca, dodajte sok od pola limuna i u tome ispecite prvo dve šnicle. Kada dobiju zlatastu boju i budu upola meke izvadite ih i ostavite na toplom. Ponovite isti postupak za druge 2 šnicle. Kad i one budu gotove u istom tiganju propržite oko 2 minuta pecurke koje ste sitno isekli, zatim u to dodajte pavlaku. Vratite šnicle u tu posudu i ostavite ih da se kuvaju nekoliko minuta.

Proverite da li je jelo dobro zacinjeno i služite odmah na tanjiru koji ste prethodno zagrejali.

Kao dodatak za ove izuzetno ukusne šnicle može da služi svako sezonsko povrce: tikvice, grašak, boranija, krompir...