

Šarene šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 paprike**
- **1 paradajz**
- **100 ml** pavlake za kuhanje
- **200 ml** supe
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Izlupati šnicle, zaciniti solju i biberom, pa poreati u podmazan vatrostalni sud. Crni luk, papriku i paradajz iseci na kockice, pa propržiti na malo ulja. Proprženo povrce rasporediti preko mesa. Pomešati supu i pavlaku za kuhanje, pa sipati preko povrca. Peci u rerni 40 minuta na 200 C. Služiti sa pomfritom.

Savet