

Svinjske šnicle u sosu od paradajza



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5 svinjskih šnicli
- **1,5 kg** krompira
- **750 ml** soka od paradajza
- 2 šargarepe
- **po ukusu** suvog biljnog začina i bibera

Priprema

Izlupati meso i skinuti kosti. Dobro usoliti i staviti da se pece pola sata bez krompira. Oljuštiti krompir i iseci, kao i šargarepu i dodati mesu. Naliti sokom od paradajza, šoljom vode i zaciniti. Ja sam pekla u pekacu, tako da sam stalno dodavala vodu, jer brzo ispari. Meso sa krompirom se pece još oko sat vremena.

Savet