

Socne šnicle



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjsko meso od buta
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** soli
- **po potrebi** brašno
- **1/2 kašika** maslaca
- **maloulja**
- **3 dl** kuvanog paradajza
- **2 kašice** slatke aleve paprike
- **po potrebi** vode
- **4** jajeta

I još:

- **12** maslina
- **malopire** krompira
- **6** **koluta** šargarepe
- **12** **zrna** crnog bibera
- **1** **kocka** supe

Priprema

Meso iseci na tanke šnicle, izlupati ih blago cekicem za mesom, pa ih posuti suvim biljnim zacinom i solju. Ostaviti ih 10-tak minuta tako, pa uvaljati u brašno. Tiganj zagrijati sa malo maslaca i ulja, pa stavljati šnicle da se prže na laganoj vatri.

Da ne gubite vreme, dok se šnicle prže napravite pigvincice kao dekoraciju. Mislim da nema potrebe da objašnjavam kako se prave, na slici je lepo prikazano. Umesto pire krompira možete staviti i neki sirni namaz, pa umesto zelene stavite crnu maslinu, ja ih nisam imala, pa sam iskoristila zelene.

Kada ste završili dekoraciju, šnicle su vec rumene, izvadite ih iz tiganja i prebacite u šerpicu pa poklopite. U ulje gde smo pržili meso staviti dve kašike brašna i još malo ulja. Malo pržiti brašno, pa dodati vode da se blago zgusne. Ubaciti u to šnicle i kocku supe. Jaja stavite da se bare, kada budu gotova iseckajte ih. U dublju šerpu možete preruciti meso i sos, pa vratiti na vatru, staviti slatku alevu papriku, paradajz i još malo vode, zavisi koliko gust sos volite. Ostaviti tako da se krcka na laganoj vatri 15-tak minuta. Potom skinite sa vatre i izmešajte sa iseckanim barenim jajima.

Poslužite toplo uz pire krompir.

Savet