

Zapecene šnicle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gsvinjskog mesa**
- **2 glavice crnog luka**
- **2 šargarepe**
- **200 g šampinjona**
- **3 kašike aleve paprike**
- **5 kašikabrašna**
- **3 kašikesuvog biljnog zacina**
- **2 kašike paradajz sosa**
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Pomešati brašno, suvi biljni zacin, alevu papriku, so i biber.

Meso iseci na šnicle, pa ga uvaljati u mešavinu brašna i zacina. Pržiti šnicle na zagrejanom ulju.

Posebno izdinstati sitno seckan crni luk, dodati šargarepu i šampinjone. Kad povrce omekša dodati paradajz sos razmucen u malo vode.

Šnicle poreati u vatrostalni sud..

..preliti povrcem, naliti 200 ml tople vode.

Peci 90 minuta na 180 stepeni.

Savet