

Dinstane šnicle sa kiselom paprikom i šargarepom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 svinjskih šnicli
- 4 kiselih paprika
- 2 **korena**šargarepe
- 1 **supena kašika**sušenog povrca
- 1 **kašicica**sol
- 1 **kašika**svinjske masti
- 1 **kašicica**amarind chatney zacina

Priprema

Staviti tiganj na vatru, zagrejati i dodati kašiku masti. Staviti šnicle i malo ih zapeci sa obe strane, onda dodati papriku isecenu na rezance i šargarepu na štapice, dodati so. Naliti sa šoljicom vode i poklopiti. Posle desetak minuta okrenuti šnicle i promešati povrce.

Dinstati još desetak minuta, onda dodati kašiku sušenog povrca i chatny. Promešati, prodinstati još pet minuta i skloniti sa vatre. Služiti toplo.

Savet