

Socne svinjske šnicle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli
- **2 glavice** crnog luka
- **2 šargarepe**
- **po potrebi** brašna
- **malobibera**
- **malosoli**
- **1,5 dl** ulja

Priprema

Šnicle posoliti, izlupati cekicem, uvaljati u brašno pa ih propržiti na zagrejanom ulju par minuta sa svake strane. Crni luk iseckati na kockice, a šargarepu izrendati.

U odgovarajušu šerpu poreati jedan red svinjskih šnicli, posuti povrcem, staviti još jedan red šnicli..

..i na kraju povrce.

Zaciniti po ukusu, sipati ulje i dinstati dolivajuci vodu po potrebi dok šnicle ne omekšaju.

Savet

Šnicle dinstati na nižoj temperaturi 2-3 sata, a na ringli staviti dva metalna novia pa preko njih šerpu.