

Maarske šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 4 tanke šnicle od po 140 g
- 1 kašika ulja
- 2 glavice crnog luka
- 1 kasicica aleve paprike
- 4 dl jogurta

Priprema

Na jako zagrejanom ulju pržiti pripremljene šnicle, smanjiti temperaturu, poklopiti posudu i nastaviti sa pečenjem još 5 minuta. Dodati sitno naseckan crni luk, posoliti po ukusu, zajedno pržiti 10 minuta dok luk ne dobije lepu rumenu boju.

U pržene šnicle umešati mešavinu jogurta i aleve paprike. Ostaviti da odstoji nepoklopljeno na isključenom šporetu još 2 minuta.

Poslužiti toplo, dekorisano po želji.