Šnicle u sosu iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog buta (može i teleci but)
- **2 dl**piva
- **2 dl**paradajz sosa
- **2 dl**mleka
- **3-4 cena**belog luka
- **1 kašika**seckanog peršuna

Priprema

Meso iseci na šnicle, izlupati, posuti sa soli i mlevenim biberom. Svaku šniclu uvaljati u brašno sa jedne i druge strane i poredjati u posudu za pecenje prethodno podmazanu uljem. U posudu pomešati pivo, paradajz sok. mleko, beli luk protisnut na spravicu za beli luk, 1 kašiku seckana peršuna, so i mleveni biber. Šnicle preliti sosom, pokriti sa alu- folijom izbušenom cackalicom i peci na 200 stepeni 30 minuta, skinuti foliju i peci još 30 minuta. Služiti uz kuvani krompir.

Savet