

## *urece šnicle u belom vinu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** cureceg belog mesa
- **150 ml** belog vina
- **malosenf**
- **maloulje**
- so
- biber
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

urece belo meso iseci na šnicle. Šnicle posoliti, pobiberiti, zaciniti po ukusu pa premazati senfom. Meso ostaviti da stoji u marinadi oko pola sata. U dublji tiganj zagrejati ulje pa propržiti kratko šnicle sa obe strane. Dodati belo vino pa poklopiti, smanjti vatru i ostaviti da se dinsta 30 minuta. Šnicle poslužiti uz grilovani patlidžan i krompir, koji je obaren pa kratko propržen na ulju.

### **Savet**