

Aromaticne slaninica-majonez šnicle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šnicle (bilo pilece ili svinjske)
- **2 kašike** integralnog brašna
- **1/2 kašicice** kurkume
- **1 kašicica** zacina
- **malobibera**
- **4 kašikamajonez sa ukusom slaninice**
- **4 kašikakisele pavlake**
- **2 kašike** kecapa
- **1/2 kašicice** origana

Priprema

Izlupati šnicle dobro tuckom, zatim svaku šniclu valjati u integralno brašno...šnicle reati u šerpi ili vecem tiganju gde ce da se prže. Dinstati šnicle 45 minuta uz postepeno dolivanje vode... Pred kraj dinstanja dodati zacine, kurkumu, biber. A majonez sa ukusom slaninice zajedno sa kiselom pavlakom i kecapom dodati na kraju....sve dobro promešati i dodati origano. Služiti uz obareni pirinac ili uz pire krompir....

Savet