

urece šnicle sa ruzmarinom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** curecih šnicli
- **1 kašičica** suvog ruzmarina
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja

Priprema

Šnicle poredjajte na kuhinjsku dasku, posolite ih sa obe strane a zatim pospite preko njih suvi ruzmarin

Predjite oklagijom preko njih kako bi šnicle bolje upile so i ruzmarin. Za to vreme u tiganju ugrejte ulje i u vrelo ulje lagano spuštajte šnicle

Dinstajte uh na tihoj vatri poklopljene, dok porumene sa obe strane.

Prilog i salatu birajte po vašem ukusu, šampinjone, pirinac, pire.....paradajz, krastavac, kupus.....

Savet