

Lovacke šnicle (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6svinjskih šnicli**
- **500 ml supe**
- **2 glavice crnog luka**
- **4 cenabelog luka**
- **po potrebibrašna**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Šnile zaciniti i uvaljati ih u brašno. Zatim ih propržiti na ulju da porumene sa obe strane i izvaditi na tanjur. Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk. Kad omekša dodati sitno seckan beli luk i kratko prodinistati. Zatim dodati kašiku brašna, promešati i naliti supom. Šnile vratiti u sos i kuvati na tihoj vatri oko sat vremena.

Savet