Šnicle sa ukusom vina

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**vece šnicle (piletina, svinjetina, po izboru)
- **4 manja cena**belog luka
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2 dl**belo vino
- **4 kašike** brašna
- **2 pune kašike**masti
- **1 kocka**za supu
- **5 dl**vruce vode
- biber
- suvi biljni zacin
- origano

Priprema

Iseci šnicle i svaku uvaljati u brašno (1 kašika). Pržiti ih dok ne dobiju malo boje na masti ili ulju. Kada se isprže, porati ih na dno vatrostalne cinije.

U masti u kojoj su se šnicle pekle, dinstati crni i beli luk. Kada porumene, dodati kocku supe prethodno stavljenu u vrucu vodu i 3 kašike brašna. Mešati dok se lepo ne zgusne.

Kada se zgusnulo, taj sos izruciti preko šnicli u vatrostalnu ciniju. Dodati zacine po ukusu i preliti sa 2 dl vina. Peci na 180 stepeni oko 45 minuta.

Savet

Kao prilog možete koristiti makarone, špagete, pire krompir, pirina, po vašem izboru. :-)