

## Socne pivske šnicle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 6 svinjskih šnicli od buta
- 2,5 dl piva
- 2,5 dl mleka
- 2,5 dl paradajz soka
- 150 g brašna
- po želji iseckan peršun
- po ukusu
- biber
- suvi biljni zacin

### Priprema

Svaku šniclu iseci na 2-3 dela, tako da dobijete manje parcice. Preko providne folije ih istanjiti tuckom za meso, a onda zaciniti po ukusu. Svako parce mesa uvaljati u brašno sa svih strana. U dubljoj ciniji sjediniti pivo, mleko, paradajz sok i peršun mešajuci par minuta da se smesa ujednaci. Vatrostalnu posudu nauljiti, pa poreati u nju pripremljene šnicle.

Preliti ih pripremljenom smesom od piva. Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko sat vremena. Služiti uz krompir pire ili pomfrit.

### Savet

Ovo je jedan od načina za bržu pripremu šnicli koji štedi vreme, jer ne morate stajati pored šporeta kao kad se

pohuju na klasian nain. Takoe, ovako pripremljene šnicle su sone, bez viška masnoe.