Socne šnicle iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih šnicli
- **200 g**slanine
- **2 kašike**senfa
- **5 kašika**kisele pavlake
- **1 kašicica**origana
- **malo** soli
- **1/2 kašicice**bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Priprema

Šnicle zaciniti i ostaviti malo da odstoje. Preh premazati sa uljem. Iseckati slaninu na kriške i poreati je. Šnicle premazati senfom i pavlakom i staviti ih na slaninu.

Sve to prekriti alu folijom i staviti u rernu zagrejanu na 250 C oko 45 minuta.

Kada je meso omekšalo i pustilo sokove, skloniti foliju i ostaviti 15-tak minuta da se zapece.

Savet

Ja sam servirala pire krompir zainjen origanom. Vaš prilog može biti po ukusu,