

# **Junece šnicle u mleku**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** vece junece šnicle
- **1** l mleka
- **3** paradajza
- **3** oljuštena krompira
- **4** šargarepe
- **1** glavicacrno luka
- **100** g brašna
- **70** g putera
- **2** cenabelog luka
- so
- mleveni crni biber

## **Priprema**

Krompire i paradajze isecite na krugove. Polovinu krugova krompira i paradajza poreajte u vatrostalnu posudu namašcenu sa 30 g putera.

Šargarepe krupno narendajte. Polovinu šargarepa nanesite u posudu. Glavicu crnog luka isecite na tanke režnjeve. Polovinu dodajte u sud.

Šnicle istanjite pa ih isecite na polovine. Etiri šnicle pobrašnite sa jedne strane i pobrašnjrenom stranom ih stavite na povrce u posudi. Enove belog luka isecite na parcad i polovinu stavite na šnicle.

Zatim u posudu poreajte preostale krugove krompira i paradajza, šargarepe. Dodajte i crni i beli luk i sve prekrijte sa preostale 4 šnicle.

Preostali puter isecite na parcad i poreajte preko šnicli. Dodajte mleko i zatvorite posudu aluminijumskom folijom.

Pecite 60 minuta na 200 stepeni. Servirajte i služite.

### **Savet**