

Muške šnicle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjske krtine
- **200 ml** paradajz sosa
- **maloperšuna**
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** ajvara
- **100 ml** kecapa
- **5** **cen**abelog luka
- **1 kašik** mešavine začina
- **150 ml** crnog vina
- ulje (za prženje)
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Peršun i beli luk sitno isecite. Meso isecite na šnicle, rastanjite ih, posolite, pobiberite i ispržite na zagrejanom ulju. Kada se isprže sa obe strane stavite ih na tanjir.

Na preostaloj masnoci ispržite brašno, promešajte, a kada dobije zlatnu boju...

...dodajte iseceni beli luk, kecap, paradajz sos, vino, ajvar i isecen peršun. Sipajte 250 ml vode, posolite, pobiberite, nanesite mešavinu začina i promešajte.

Polovinu sosa stavite u vatrostalnu posudu, na njega poreajte šnicle.

Dodajte preostali sos.

Prekrijte aluminijumskom folijom i pecite 60 minuta na 200 stepeni. Kada su gotove servirajte ih uz pomfrit ili drugi prilog po želji i služite.

Savet