Socne šnicle sa curetinom (piletinom)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**curetine ili piletine (isecene na šnicle)
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1 veca**šargarepa
- **1 dl**belog vina
- **2 dl**vode
- **2 kašike**crno brašno (za valjanje šnicli)
- **1/2 kašicice**kurkume
- **1/2 kašicice**zacina
- **1 kašika**gustina
- **2 kašike**kisele pavlake

Priprema

Iseci šnicle na manje komade pa svaku šniclu uvaljati u brašno pa reati u zamašcenu šerpu. Malo propržiti sa jedne i sa druge strane izvaditi šnicle na tanjir pa u onu masnocu gde su se pržile šnicle propržiti iseckan crni i beli luk i šargarepu. Kada je luk malo propržen poreati šnicle preko luka naliti šnicle vinom i vodom poklopiti i krckati na tihoj vatri oko 1 sat. Pet minuta pred kraj staviti zacine, preliti gustinom i pavlakom. Još pet minuta dinstati da se sve lepo sjedini.

Savet

Servirati uz bareni pirina ili iz krompir pire.