

Natur šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g teletine
- 2 kašike masti ili ulja
- 1 cen belog luka
- brašno
- so

Priprema

Teletinu od buta iseci na šnicle i svaku, na nekoliko mesta po ivici, malo zaseci kako se ne bi pri prženju zgrcile. Izlupati ih tuckom, posoliti i ostaviti na dasci. Pred rucak u šerpi dobro zagrejati mast, buter ili ulje. Šninle uvaljati u brašno, pa ih na vreloj masnoci brzo pržiti, tako da dobiju rumenu boju sa obe strane. Pržene šnicle vaditi na tanjir. Sve ispržene šnicle ponovo vratiti u šerpu, dodati sitio isecen beli luk, sipati pola caše vode, poklopiti da šnicle probije para i skinuti sa šporeta. Servirati tople.