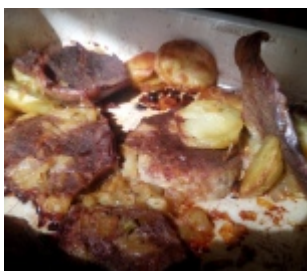


Junetina i krompir



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** šnicli juneceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **6** krompira
- **1** veka pomorandža
- **1 kašika** vocester sosa
- **po želji** soli
- **po želji** suvog biljnog zacina

Priprema

Prvo oljuštiti krompir. Zatim ga iseci na kolutove. Poreati u pleh, zaciniti, sipati ulja. I stavite u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 30 minuta.

Šnicle posoliti. Zatim ih preliter sokom od pomorandže i vocester sosom. Neka u tome šnicle odstoje 15 minuta. Nakon toga u tiganju zagrejati ulje staviti šnicle, prosuti ih tim sokom u kojem su bile i dinstati 30-ak minuta, dolivati vodu. Na polovini dinstanja dodati iseckan crni luk i nastaviti sa dinstanjem šnicli.

Nakon tih 30 minuta. Izvaditi pleh sa krompirom iz rerne staviti preko šnicle i luk. Sve izruciti i vratiti u rernu i peci još 30-ak minuta.

Sve zajedno treba da se kuva oko sat vremena. Odnosno 30 minuta krompir i još 30 minuta, kada ste stavili polu gotove šnicle.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.