

Šnicle na pirincu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 svinjskih šnicli
- 1 **glavica** crnog luka
- 2 šargarepe
- 1 **kašika** masti
- 40 g maslaca
- 100 g pirinca
- 6-8 **parceta** slanine
- 1 **kašica** soli

Priprema

Šnicle izlupati tuckom za meso, posoliti i ostaviti po strani. Crni luk i šargarepu sitno iseckati, pa ih prodinstati na masti. Dodati opran pirinac, zaciniti mešavinom zacina i prodinstati 5-6 minuta.

U maslacem podmazanu vatrostalnu posudu rasporediti smesu od pirinca, preko poreati usoljene šnicle i na kraju prekriti dimljenom slaninom. Prekriti alu-folijom i peci 90 minuta u rerni zagrejanjoj na 220 stepeni. Pred kraj skinuti foliju i zapeci na kratko.

Savet