

Becke šnicle sa krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 svinjske šnicle od buta
- 2 cenabelog luka
- po potrebi mleko
- po potrebi brašna
- 2 jajeta
- po potrebi prezle
- po ukusu so
- biber

I još:

- 600 g krompira
- 180 ml kisele pavlake
- 2 kašike senfa
- po ukusu so
- biber

Priprema

Šnicle malo izlupati staviti u posudu, posuti belim lukom isecenim na listice, preliati mlekom toliko da pokrije meso i staviti u frižider na 1-2 sata. Izvaditi meso posoliti, bobiberiti i uvaljati u brašno, umucena jaja, prezle i pržiti u ulju.

Krompir iseci na kolutove i posoliti. Poreati u pleh pokriti alu-folijom i peci na 200 stepeni oko 30 minuta. U pavlaku umešati senf, so, biber, prelići preko krompira i vratiti na još 10 minuta.

Šnicle poslužiti sa krompirom.

Savet