

Šnicle u ajvar sosu



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8 svinjskih šnicli bez kostiju
- 2 glavice crnog luka
- 2 listalovora
- 3 kašike ajvara
- 1 kašika slatkog cili sosa
- po želji suvog biljnog začina
- po želji kukuruznog brašna

Priprema

Prvo šnicle dobro izlupati, zatim ih posoliti i nek odstoje sat vremena. Zatim ih na malo ulja ispeci, ali ih malo uvaljati u kukuruzno brašno, samo da uhvati boju sa obe strane. Kad ste sve šnicle završili. U tom toganju izdinstati crni luk, da dobije zlatastu boju.

Zatim dodati u to šnicle. Dolito vodu da ih prelije, lovorov list i dinstati 45 minuta. Pomešati ajvar i cili sos, zatim ga pri kraju dodati u meso, promešati i nastaviti sa dinstanjem još 15ak minuta.

Savet

Kuvati do željene gustine. Služiti uz krompir pire, testenina. Prijatno.