

## Telece šnicle



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2-3telece šnicle
- **400 g**krompira
- 2šargarepe
- **1 glavic**acrnog luka
- **1 caš**asoka od paradajza
- **2 kaš**ikebrašna
- **mal**osoli, biber i suvih zacina
- **mal**oulja

## Priprema

Luk ispržite na ulju, dodajte isecene šnicle na manje komade i dinstajte poklopljeno oko sat vremena da omekšaju (možete dodati i malo vode). Posolite, pobiberite, dodajte zacine. Brašno pomešajte sa malo vode i dodajte u šarpicu sa šniclama, a zatim i sok od paradajza. Kuvajte još malo. Vodu možete dodavati da dobijete željenu gustinu. Krompir i šargarepu ocistite i pomešajte sa solju, biberom, zacinama i uljem. Sipajte u vatrostalnu ciniju i poklopljeno pecite u rerni oko sat vremena. Gotove šnicle poslužite sa pecenim krompirom i šargarepom.

## Savet