

Telece šnicle u sosu od luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6telecih šnicli
- 2 **vece** glavicecrnog luka
- **malosoli**, biber i suvih zacina
- 1 **kašik**akapara
- **malokarija**
- makarone za prilog
- **nekoliko kockica**sira
- **malocrvene** tucane paprike
- **maloulja**

Priprema

Šnicle izlupati i pržiti na malo ulja sa obe strane po par minuta. Pržene šnicle skloniti sa strane. Odvojite par kašika ulja u kojem su se pržile šnicle i u njemu propržite sitno seckani luk da dobro omekša (možete dodati i malo vode), posolite, pobiberite i dodajte zacine, kari i kapar koji ste sitno isekli. Luk upržite da postane kašast (izgnjecite ga gnjecilicom za pire). Šnicle vratite u luk , dodajte malo vode i dinstajte na tihoj vatri 15 minuta okrecuci obe strane. Gotove šnicle izvadite poslužite sa kuvanim makaronima a preko prelijte sos od luka. Dekorišite kockicama feta sira i crvenom tucanom paprikom.

Savet