

Govee šnicle



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 govee šnicle
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

Za preliv:

- **1 kašik**brašna
- **1 dl**bujona
- **1 cen**belog luka
- **malo**zacina
- **1 kašik**akisele pavlake
- prilog po želji

Priprema

Šnicle izlupati , posoliti, dodati biber i suvi biljni zacin. Pržite u vrelom ulju sa obe strane po par minuta. Izvadite iz ulja i ostavite sa strane. Za preliv odvojite malo ulja gde se pržili meso, dodajte brašno, pomešajte da ne zagori, naseckajte beli luk, sipajte jednu kutlacu bujona da malo vri i dodajte pavlaku. Sa solju i zacinama pažljivo jer su šnicle prethodno vec zacinjene. Prelijte sos preko šnicli i zapecite ih u rerni 15-tak minuta. Uz prilog poslužite krompir i kuvanu šargarepu npr.

Savet