

Šnicle u paradajz sosu



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** šnicli po izboru
- **1/2** šoljiceulja
- **400 ml** vode
- so
- biber
- suvi biljni zacini

Paradajz sos:

- **1/2** šoljiceulja
- **3** paradajza
- **2** cenabelog luka

Priprema

Šnicle izlupati i zaciniti po ukusu.

Ulje zagrijati pa šnicle kratko propržiti sa obe strane, slagati u dublji tiganj sa poklopcem. Kada su sve šnicle propržene naliti ih vodom i poklopiti da krcka oko 40 minuta.

Napraviti sos. Zagrijati ulje pa dodati oljušten i iseckan paradajz, pržiti oko 2-3 minuta, pa dodati seckani beli luk i vrlo kratko propržiti.

Sos preliti preko šnicli pa ostaviti još 10 minuta na vrucoj ringli.

Poslužiti.

Savet