

Šnicle u sosu od piva i paradajza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12šnicli**
- **2 dl piva**
- **2 dl kuvanog paradajza**
- **1 dl ulja**
- **1 dl vode**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1 kašica origana**

Za sos:

- **2 ravne kašike brašna**
- **1.5-2 dl vode**

Priprema

Šnicle posoliti i pobiberiti, pa ih poreati u suv uvec pleh.

Preliti šnicle pivom, paradajzom, uljem i vodom, pa posuti organom, posoliti i pobiberiti. Staviti preko uvec pleha aluminijumsku foliju i peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 40 minuta, skinuti foliju, pa peci još 20 minuta. Izvaditi meso na tanjur, pa u saft od mesa dodati brašno i vodu, promešati pa vratiti meso u pleh. Vratiti šnicle u rernu i peci još 10ak minuta.

Služiti uz salatu i prilog po želji.

Savet

Veoma ukusno i krajnje jednostavno jelo. Idealno za tvrdnja, žilaviju mesa, jer alkohol iz piva omeša meso, koje postaje sono i izuzetno meko, alkohol ispari pa ovo jelo mogu konzumirati i deca. Prijatno :)