

Milanske šnicle



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih šnicli
- **5**krumpira
- **100 g**brašna
- **2 kašike**paradajz pirea
- **3 kašik**mešavine zacina
- **5 cešnjevab**elog luka
- **2 kašike**šecera
- **200 ml**belog vina
- **po ukusu**peršun
- **po potrebi**ulje
- **po ukusu**so
- **po ukusu**umleveni crni biber

Priprema

Šnicle izlupajte kuvarskim cekicem i uvaljajte u brašno.

Vatrostalnu ciniju pouzdite pa poreajte po dnu polovinu pripremljenog mesa. Nanesite mešavinu seckanog peršuna i belog luka. Nanesite šecer i mešavinu zacina. Paradajz pire rastvorite u belom vinu pa polovinu dodajte u posudu. Preostale šnicle poreajte preko, dodajte preostali peršun i kašiku mešavine zacina. Sipajte drugu polovinu vina i dodajte vode koliko je potrebno da prekrije svo meso. Poprskajte uljem i zatvorite aluminijumskom folijom. Pecite 2 sata na 200 stepeni.

Za to vreme u zagrejanom ulju ispržite parcad krumpira, crnog luka i mladog luka. Posolite i pobiberite pa

servirajte na jednoj strani tanjira stepenasto šnicle, prelijte ih sosom u kome su se spremale a na drugoj strani tanjira servirajte krompir.

Savet