

## **Socne muške šnicle**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8**svinjskih šnicli
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebibiber**

#### **Za sos:**

- **2 dl**kuvanog paradajza
- **100 g**kecapa
- **3 kašike** ajvara
- **3 cenabelog luka**
- **3 dl** vode
- **3 kašike** sitno secenog peršuna
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **3 kašike** brašna

### **Priprema**

Pripremiti sastojke. Šnicle izlupati, pobiberiti i posuti suvim biljnim zacinom.

U tiganju na malo ulja ispeci šnicle. Po 2 minuta sa obe strane.

U tiganju u ulju gde se peklo meso, dodati brašno, mešati oko 3 minuta pa dodati narendan beli luk, pržiti oko 3 minuta pa dodati vodu, a zatim i paradajz, ajvar, kecap I sitno secen list peršuna, neprestano mešati žicom kako ne bi bilo grudvica. Dodati i zacine, biber, suvi biljni zacin i šecer. Promešati i skinuti sa vatre.

U vatrostalnu posudu sipati trecinu sosa, poreati 4 šnicle, sipati trecinu sosa, poreati preostale šnicle i zaliti ih ostatkom sosa.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 45 minuta.

Poslužiti uz prilog po želji.

### **Savet**

Preukusne, sone, ist hedonizam. Prijatno