

## Carske šnicle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **8** junecih šnicli
- **4** glavice crnog luka
- **200** gmesnate slanine
- **100** mlulja
- **200** mlbelog vina
- **200** mlvode
- 2lovorova lista
- **1 puna** kašikagustina
- **po ukususo**
- biber
- suvi biljni zacin
- **po potrebivode**

### Za njoke

- **1** jaje
- **180** mljogurta
- **200** gmekog brašna

## Priprema

Junece šnicle istanjiti tuckom za meso preko najlon kese i zaciniti ih po ukusu. Crni luk ocistiti i iseci na kockice, mesnatu slaninu takoe iseci na kockice. Na malo ulja propržiti luk da porumeni.

U posebnu dublju šerpu srednje velicine sipati ostatak ulja, pa rasporediti polovinu šnicli po dnu. Preko njih posuti pola luka i slanine. Poslagati ostatak šnicli i posuti ostatkom luka i slanine. Staviti i lovorođ list preko. Pomešati vino i vodu i preliti šnicle. Poklopiti i kuvati 120 minuta na srednjoj temperaturi uz povremeno dolivanje vode po potrebi.

Pred kraj kuvanja razmutiti gustin u malo vode, preliti preko šnicli, pa jelo ostaviti da prokuva kako bi se saft zgusnuo.

Kao prilog pripremila sam Jogurt njoke, a vi možete po želji služiti pirinac, krompir ili neko drugo povrce.

Sve sastojke za njoke penasto umutiti. Ne treba ih soliti, jer je jelo pikantno, a i jogurt im da ukus. U šerpu staviti vodu, posoliti i staviti malo ulja. Kad voda prokljuca vlažnom kašikom zahvatati testo i spuštaći u vodu. Kuvati ih oko 8 minuta, ili dok ne isplivaju na površinu. Ocediti ih od vode i još tople poslužiti uz šnicle.

## **Savet**

\* Kod zainjavanja mesa paziti da ne preterate, jer je slanina dovoljno slana, moja je bila i previše slana. Uz ovo jelo poslužiti salatu od kupusa ili peenih paprika, i obavezno popiti neko pie. Jelo je pikantno i meni je, koja ne pijem, falila jedna aša hladnog piva :)