

Pikantne junece šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg junecih šnicli od buta (mlada junetina)
- 2 kašike senfa
- 6 kiselih krastavca
- 200 g kisele pavlake
- 1 kašicica origana
- 2 lista lorbera
- soli po ukusu
- 1/2 dl ulja

Priprema

Šnicle premazati sa senfom, staviti u tiganj ulje kad se ugreje stavimo šnicle i na tihoj vatri da krckaju.

Odmah dodati zacine, origano, lorber, soli, poklopiti i krckati dok šnicla ne omekša.

Povremeno je prevrtati, kad bude meka, premažemo gornju stranu pavlakom, krastavce iseci na kolutove i staviti preko pavlake.

Poklopiti i još 5 minuta krckati.