Šnicle u saftu

Sastojci

Potrebno je:

- 4 vece svinjske šnicle ili junece šnicle
- 3 glavice crnog luka
- 3 cena belog luka
- 2 šargarepe
- 1 paprika
- 1 dl paradaiz pirea
- 2 dl vina belog
- mešavina zacina
- crvena mlevena paprika
- 150 g pirinca
- biber
- ulje
- malo brašna

Priprema

Crni luk i papriku iseci na kockice, šargarepu izrendati na krupno od rende, a beli luk što sitnije iseckati.

Snicle istanjiti kuhinjskim cekicem, pobiberiti i posuti mešavinom zacina. Uvaljati snicle u brašno pa popržiti na vrelom ulje. Izvaditi ih i ostaviti na toplo.

Na malo ulja popržiti crni luk da porumeni. Zatim dodati papriku, šargarepu, beli luk, mešavinu zacina, mlevenu papriku i biber te to dinstati uz povremeno dodavanje vode.

Kada je povrce napola skuvano poreati šnicle, sipati belo vino i paradaiz pire, a zatim kuvati na tihoj vatri dok svi sastojci ne omekšaju, a suvišne tecnost ne uvri.

Pirinac obariti u slanoj vodi pa ga procediti od suvišne tecnosti i posluziti kao prilog uz gotove šnicle.