

# **Zapecen kupus i pržene šnicle**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je**

- **1 manja glavicakupusa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **po potrebiulje**
- **300 ml pasiranog paradajza**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po potrebivoda**
- **6svinjskih šnicli**
- **po potrebibrašno**

## **Priprema**

U šerpu uliti malo ulja, dodati sitno seckani crni luk te upržiti. Kupus iseckati i ubaciti u šerpu sa lukom, dodati pasirani paradajz, sve izmešati, zaciniti po ukusu, (dodati so, biber i mešavinu suvog biljnog zacina). Naliti vodom (koliko da ogrezne), poklopiti i ukrckati na umerenoj vatri oko 15-ak minuta. Nakon toga, smesu uliti u pouljenu vatrostalnu posudu i staviti da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni. Za to vreme, šnicle istuci kuhinjskim cekicem, zaciniti mešavinom suvog biljnog zacina, potom ih uvaljati u brašno i pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane, a potom dinstati poklopljeno dolivajuci po malo vode, dok meso ne omekša. Na tacnu staviti kupus, poreati šnicle te poslužiti.

## **Savet**

Ovo je omiljeno jelo mog muža .Probajte. Prijatno!