Špikovane šnicle



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kg**šnicli
- **7-8**kiselih krastavcica
- **3-4** šargarepe (sveže ili kisele)
- **1-2 cena**belog luka
- **1/2 vezice**peršuna
- **2 kašicice** aleve paprike
- **po potrebi**ulja
- **2 kašike** brašna
- **po ukusu**soli
- **1/2 kašicice** bibera
- **1 kašicica** karija
- **1/2 kašicice**mlevenog umbira
- **3 kašicice** suvog biljnog zacina

Priprema

Šnicle (svinjske, telece ili junece) izlupati malo, usoliti i isprtiži ih na ulju. U šerpu sipati ulje pa dodati na trakice iseckene krastavciše i šargarepu. Dodati sitno saseckani ili izgnjeceni beli luk i sitno saseckani peršun. Sve to lepo upržiti da omekša povrce. Napraviti zapršku tako što zagrejete ulje i upržite brašno sa dodatkom aleve paprike i to ulijte u šerpu sa uprženim povrcem. U šerpu spustite propržene šnicle i dolijte malo vode i zacine. Dodajte zacine i krckati dok se meso lepo ne raskuva.

Savet

Poslužite toplo :) Na slikama se ne vidi možda baš najbolje, ali ukus je odlian :)