Šnicle sa mladim krompiricima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Meso:

- **800 g**svinjskih šnicli (vešalice)
- **2**lovorova lista
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**bibera

Krompir:

- **1 kg**mladih krompira
- **po potrebi**ulje za prženje
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Priprema

Šnicle izlupajte tuckom za meso, pa ih poreajte u šerpu jedan red, stavite so, biber pa opet šnicle. Dok ne potrošite sve šnicle. I izmeu negde dodajte i lovorov list. Dodati malo ulja i naliti vodom da pokrije meso... Kuvati uz dodavanja vode po potrebi, nekih sat ipo. Dok meso ne postane mekano...

Krompir iseci na tanje kolutice, zaciniti suvim zacinom po ukusu. I pržiti u poklopljenom tiganju nekih pola sata dok ne porumene i budu mekani...

Poslužiti. Prijatno!

Savet