

# Zapecene svinjske šnicle sa povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **4**svinjske šnicle
- **3** oljuštena krompira
- **100** gbrašna
- 2šargarepe
- **1** glavicacrнog luka
- **2** grancicesvežeg ruzmarina
- **2** grancicesvežeg bosiljka
- **3** cenabelog luka
- **1,5** kašikamešavine zacina
- **1** kašikacrvene mlevene paprike
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** umleveni crni biber

## Priprema

Bosiljak, glavicu crnog luka i cešnjeve belog luka sitno isecite, listove ruzmarina iskidajte na grancice i sitno isecite. Šargarepe isecite na tanku duguljastu parcad a krompire na kriške. Na šnicle nanesite 1 kašiku mešavine zacina, posolite i pobiberite sa obe strane. U tanjur stavite 2 kašike ulja, dodajte isecen ruzmarin i bosiljak, dodajte polovinu isecenog belog luka i promešajte.

Šnicle uvaljavajte u ulje sa zacinima, pobrašnite ih i ispržite sa obe strane na zagrejanom ulju u tiganju a zatim ih prebacite u vatrostalnu posudu.

Na preostaloj masnoci propržite isecen crni luk.

Dodajte parcad šargarepe, preostali beli luk, nanesite mešavinu zacina i mlevenu crvenu papriku pa pomešajte.

Dodajte kriške krompira, sipajte 400 ml vode, pomešajte, posolite, pobiberite i sklonite tiganj sa šporeta.

Rešetkastom kašikom prerucite povrce u vatrostalnu posudu i prelijte tecnošcu iz tiganja. Pecite na 200 stepeni oko 40 minuta.

Služite dok je toplo.

### **Savet**