

Tirolske šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**svinjske šnicle
- **1** kašikamešavine zacina
- **40** gputera
- **50** gbrašna
- **2** kašikezrna kapra
- **100** mlbelog vina
- 1kocka za supu od povrca
- **za prženje** ulje
- **po ukususu**
- **po ukusum** leveni crni biber

Priprema

U šerpu sa provrelo vodom stavite kocku da se skuva supa. Šnicle sa obe strane pospite mešavinom zacina. Posolite, pobiberite, pobrašnite sa obe strane.

Isprižite na rastopljenom puteru u tiganju.

Kada porumene sa obe strane izvadite šnicle i stavite na tanjur.

U tiganj stavite preostalo brašno da se ispriži i dodajte ulje. Nalivajte zatim supom od kocke i vinom i vratite isprižene šnicle u tiganj. Dodajte zrna kapra i dinstajte dok meso ne omeša.

Na tanjur servirajte tiolske šnicle, prelijte ih sosom iz tiganja i kao prilog dodajte grašak koji ste prethodno pripremili.

Savet