

## Tirolske šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4** svinjske šnicle
- **1 kašika** mešavine zacina
- **40 g** putera
- **50 g** brašna
- **2 kašike** zrna kapra
- **100 ml** belog vina
- **1** kocka za supu od povrca
- **za prženje** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber

### Priprema

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

Ispržite na rastopljenom puteru u tiganju.

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

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

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

## **Savet**