

## *Neobicne šnicle*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 šnicle
- 4 jajeta
- 2-3 dl kuvanog paradajza ili konzerva izgnjecenog pelata (po ukusu)
- beli luk
- origano
- so
- biber

### **Priprema**

Kratko ispržiti sitno iseckani beli luk, dodati izlupane šnicle, ispržiti ih po tri minuta sa jedne, pa sa druge strane. Na svaku šniclu razbiti po jedno jaje, dodati paradajz, origano, so, biber i kuvati na blagoj vatri.

Prema potrebi može se dodati malo vode. Jelo je gotovo, kada su jaja gotova.

Služi se uz pire krompir ili pirinac. Prijatno!