

Natur šnicla



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g teleceg mesa
- 200 g povrca
- 10 g brašna
- 50 g ulja
- 30 g putera
- so

Priprema

Natur šnicla priprema se od buta. Za natur šniclu potrebno je 200 g mesa koje se tuckom rastanji, žilice raseku, debljina šnicle treba da bude oko 1cm. Šnicla se posoli, uvalja u brašno i potom prži na vrelom ulju. Šnicla treba da biti reš pržena, kada je pržena odliva se ulje iz tiganja i doda se buter i saft od pecenja, pa se zajedno malo proprže. Šnicla se vadi i ovim saftom preliiva. Uz natur šniclu garnira se verivo (spanac, pire, šargarepa).