

Junece šnicle u saftu



Sastojci

Potrebno je:

- 4 vece junece (ili svinjske šnicle)
- 3 glavice crnog luka
- 3-4 cena belog
- po ukusu prazi luk
- 2 srednje šargarepe
- 2 dl kivanog paradajza
- 1,5-2 dl belog vina
- 2 kašike aleve paprike
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- lovorov list
- 1 kašicica bosiljka
- 1 kašicica ruzmarina

Za prilog:

- kuvana pirinac (ili pire krompir)

Priprema

Izlupati šnicle. Luk sitno iseckati i upržiti, dodati rendanu šargarepu i kratko nastaviti prženje.

Dodati kuvani paradajz, vino i ostale zaccine, staviti šnicle i naliti vodom. Poklopiti i dinstati na tihoj vatri, uz dolevanje vode. Što duže traje dinstanje, šnicle su mekše i socnije.

Poslužiti uz pirinac ili pire krompir.