

Bele šnicle



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g svinjskih šnicli
- 100 g putera
- 200 g kiselog mleka
- 1 kašika prezli
- 1 kašika brašna
- 4 cena belog luka
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Šnicle istanjiti i usoliti. Puter otopiti. Svaku šniclu umociti u puter, pa reati u vatrostalnu ciniju.

Preko šnicli sipati ostatak putera. Promešati usitnjen luk, kiselo mleko, prezle i brašno.

Zaciniti suvim biljnim zacinom, pa preliti preko šnicli.

Peci na 200 stepeni oko pola sata.